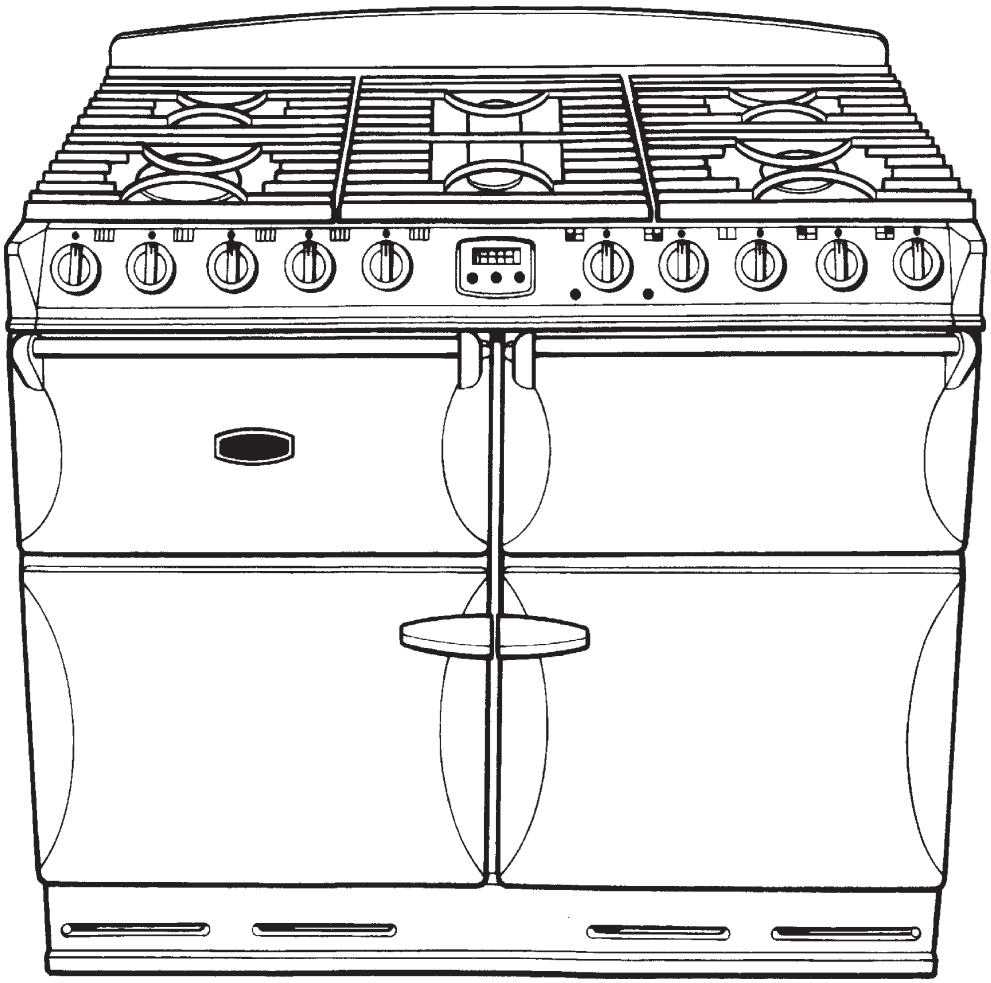
Masterchef II Deluxe



Mode d'emploi

et consignes d'installation et d'entretien

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIÈRE.

CE **POUR UNE UTILISATION EN FR**

03/09 EINS 515362

Veillez à votre sécurité

Attention

Les parties accessibles deviennent chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Pour éviter qu'ils ne se brûlent ou ne s'ébouillantent, il est recommandé de tenir les enfants à l'écart de la cuisinière.

Vous avez besoin d'air frais pour respirer, il en va de même pour votre cuisinière. Les flammes du brûleur dégagent des gaz, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que votre cuisine soit bien aérée. Tenez ouvertes les bouches de ventilation naturelles ou installez une hotte électrique qui s'évacue vers l'extérieur. Si votre cuisinière comporte plusieurs brûleurs ou si vous l'utilisez longtemps, ouvrez une fenêtre ou allumez le ventilateur de tirage.
Pour obtenir de plus amples renseignements, reportez-vous aux consignes d'installation.

Nous vous recommandons de prendre connaissance de la rubrique "Consignes générales de sécurité" si vous n'avez jamais encore utilisé de cuisinière à gaz.

Vous y trouverez une description de quelques principes de base sur la façon d'utiliser une cuisinière à gaz en toute sécurité.

Gaz et électricité

Veillez à bien ouvrir l'alimentation en gaz, vérifiez que la cuisinière est bien branchée au secteur et qu'elle est mise en marche. La cuisinière a besoin d'électricité pour fonctionner.

Odeurs étranges

Il se peut que votre cuisinière dégage un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylacé qui se trouve sur l'isolation de l'élément. Elle cessera après une brève période d'utilisation.

Table des matières

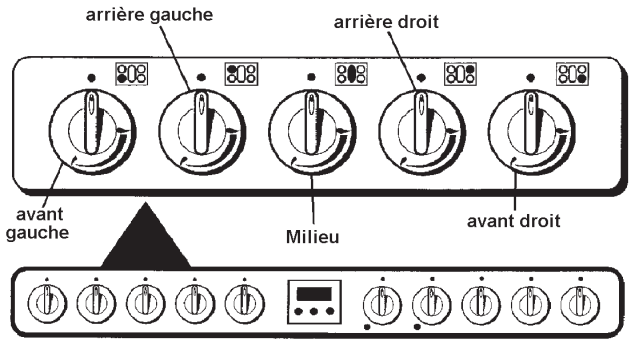
Mode d'emploi

Brûleurs de la plaque de cuisson	Page 4
La plaque chauffante	Page 5
Le four à mijoter	Page 6
Idées pour le four à mijoter	Page 7
Le grill (supérieur droit)	Page 11
Régler la cuisinière en vue de son utilisation	Page 12
Les fours à chaleur tournante	Page 13
La commande de cuisson automatique	Page 14
Guide de cuisson au four	Page 16
Tableau de cuisson au four à chaleur tournante	Page 19
Nettoyage du four	Page 20
Dépistage des pannes	Page 24
Consignes générales de sécurité	Page 26

Guide d'installation

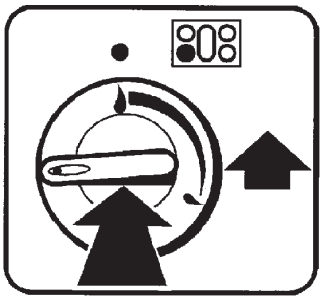
Installation	Page 28
Entretien	Page 35
Schéma d'installation	Page 39
Informations techniques	Page 42

Brûleurs de la plaque de cuisson



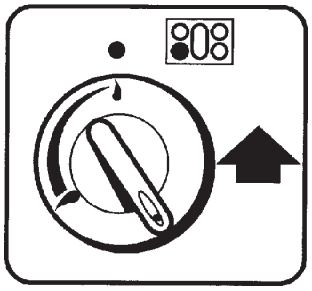
système d'allumage par étincelle se met en route lorsque le bouton est enfoncé. Chaque brûleur est également doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint.

Pour allumer un brûleur, poussez sur le bouton de commande et tournez-le sur le symbole de la grande flamme ( ).



Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et allume le gaz automatiquement.

Si le brûleur s'éteint quand vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'est pas activé. Remettez la commande du brûleur sur la position arrêt et attendez une minute. Puis réessayez, cette fois en maintenant enfoncé le bouton de commande légèrement plus longtemps.



Tournez le bouton pour ajuster la hauteur de la flamme selon vos besoins.

Sur cette cuisinière, la position faible est au-delà de la position élevée, et non pas entre la position élevée et la position arrêt. Le symbole de la petite flamme ( ) indique la "position faible".

Tournez le bouton sur la position faible une fois que le contenu de la casserole s'est mis à bouillir.

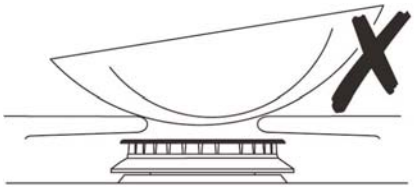
Posez toutes les casseroles bien au milieu au-dessus des brûleurs. Les flammes doivent se porter vers le fond de la casserole. Ne laissez pas les flammes lécher les bords de la casserole.

Le fait d'utiliser un couvercle permet de faire bouillir le contenu plus rapidement.

Tournez toujours les poignées de casserole vers l'arrière ou le côté de la cuisinière, pas vers le devant, pour les maintenir hors de portée des jeunes enfants.

N'utilisez pas de casseroles et bouilloires à fonds concaves ou à rebords retournés.

Il n'est PAS recommandé d'utiliser des aides au mijotage, comme par exemple des grilles en mailles ou en amiante. Celles-ci ont pour effet de réduire les performances du brûleur et risquent d'endommager les porte-casseroles.



N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées qui risquent de se renverser facilement, ni de casseroles au fond d'un diamètre très petit, comme par exemple les casseroles à lait ou pour pocher un seul œuf.

Diamètre minimum recommandé de fond de casserole

Le diamètre minimum recommandé de fond de casserole est de 12 cm.

En enfonçant le bouton de commande de la plaque de cuisson, des étincelles se produisent au niveau de chaque brûleur : c'est là quelque chose de normal.

Au cas où la flamme du brûleur s'éteint, éteignez la commande du brûleur et attendez une minute au moins avant d'essayer de rallumer le brûleur.

IMPORTANT: Les porte-casseroles en fonte de la cuisinière sont d'une conception professionnelle. Ils sont bien plus lourds que la plupart des autres cuisinières au gaz, si ce n'est toutes. Il faut donc faire tout particulièrement attention au moment de les enlever de la plaque de cuisson et de les reposer dessus. Il est important de les soulever de la cuisinière et non pas de les faire glisser sur les composants adjacents qui sont en émail : l'émail risquerait sinon de s'en trouver endommagé.

Vous pouvez retirer la tête du brûleur pour la nettoyer. Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage de la cuisinière" du présent mode d'emploi pour obtenir des informations sur la façon d'enlever et de remettre en place les porte-casseroles et les parties du brûleur.

Il vous est recommandé d'essuyer la surface de la cuisinière, autour des brûleurs de la plaque de cuisson, dès que possible après un renversement de produit. Essayez de les essuyer alors que la plaque de cuisson est encore chaude.

Grande friture

- Utilisez une casserole profonde, suffisamment grande pour que son fond recouvre complètement la zone de chauffe.
- Ne remplissez jamais la casserole à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.
- Surveillez à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffe ou de cuisson.
- Ne recouvrez jamais la casserole d'un couvercle.
- IMPORTANT : L'huile peut prendre feu. Ne laissez jamais sans surveillance des casseroles **contenant de l'huile.**
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient la casserole et ÉTEIGNEZ la cuisinière.

N'essayez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau.
Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture à feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'air libre.

C'est en essayant de transporter à l'air libre une casserole en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

- N'essayez pas de frire une trop grande quantité à la fois, surtout lorsqu'il s'agit de produits congelés. Cela ne fait que baisser de façon trop importante la température de l'huile ou de la matière grasse et vous obtenez alors des plats graisseux.
- Séchez toujours à fond vos aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse chaude. Les produits congelés ont particulièrement tendance à provoquer des éclaboussures s'ils y sont plongés trop rapidement.
- Veillez à ce que l'extérieur de la casserole soit propre et ne présente pas de traînée d'huile ou de matière grasse.

REMARQUE : Il se peut que les casseroles en aluminium laissent des marques métalliques sur les porte-casseroles. Ces marques ne viennent pas endommager la durabilité de l'émail et peuvent s'enlever à l'aide d'un agent de nettoyage de métal, du type "Brasso", ou d'une gomme d'émail, qui peut s'acheter auprès des boutiques Aga.

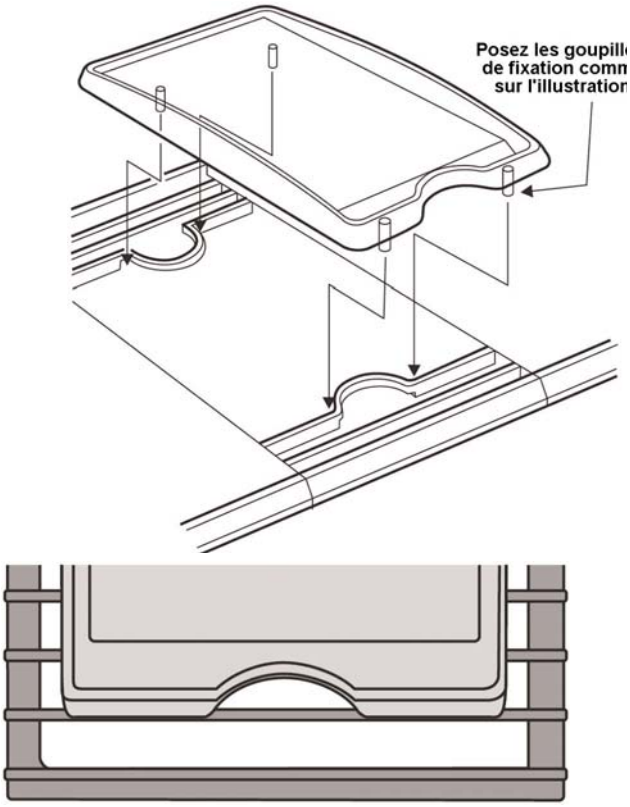
Brûleur de la poissonnière

Le brûleur central de la plaque de cuisson peut être utilisé pour cuire un saumon, une truite, etc. en entier dans une poissonnière.

Suggestion de méthode de cuisson d'un saumon entier
Poser le poisson vidé et nettoyé, avec ou sans tête et queue, dans la poissonnière avec suffisamment d'eau pour que le poisson soit complètement recouvert. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter quelques morceaux de carottes, d'oignon et du persil pour donner du goût. Faire bouillir avec le couvercle puis mijoter pendant 8 à 10 minutes par 450 g.
Une fois cuit, laisser refroidir dans le liquide avant de l'égoutter puis enlever la peau. Décorer au besoin.

Plaque chauffante

La plaque chauffante se pose sur le porte-casseroles central de la poissonnière/plaque chauffante (voir l'illustration ci-dessous). Elle est conçue pour y cuisiner des aliments directement dessus. Ne pas utiliser dessus des casseroles de quelque genre que ce soit. La surface de la plaque chauffante est antiadhésive : toute utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques (comme des spatules) en endommagera la surface. Utiliser des ustensiles en plastique résistants à la chaleur ou en bois.



La plaque chauffante doit être posée sur les porte-casseroles conformément à l'illustration pour veiller à son fonctionnement correct et en toute sécurité.

- Ne la posez pas en travers : elle ne sera pas correctement mise et sera instable.
- Ne la posez pas sur le brûleur à wok : elle n'est pas conçue pour s'adapter au porte-casseroles du brûleur à wok.

Allumez le brûleur et ajustez la flamme à la hauteur requise.

Il n'est normalement pas nécessaire d'ajouter de la matière grasse quand vous cuisinez sur la plaque chauffante. Cela ne viendrait qu'entraver l'efficacité d'une cuisson qui n'attache pas et rendrait le nettoyage plus difficile. Au lieu de huiler la plaque chauffante, brossez directement l'aliment que vous voulez cuire de matière grasse ou d'huile dessus.

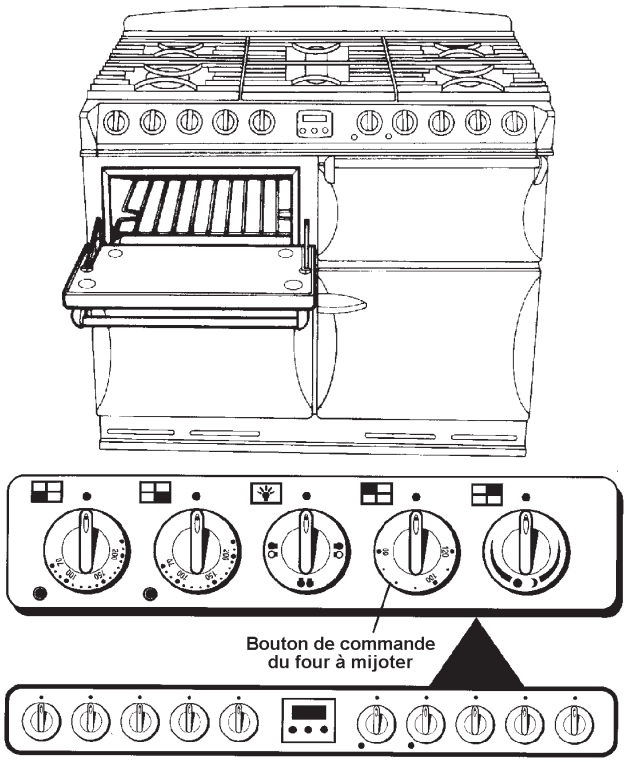
Préchauffez la plaque chauffante pendant 5 à 10 minutes avant la cuisson.

Vous pouvez réduire la chaleur en tournant les boutons de commande vers la position de la chaleur la plus basse (indiquée par le symbole d'une petite flamme).

Laissez toujours de l'espace autour de la plaque chauffante pour permettre aux gaz de s'échapper. **Ne posez.**
jamais deux plaques chauffantes l'une à côté de l'autre. Les grosses casseroles doivent également être bien tenues à l'écart.

- Avec l'expérience, vous ne tarderez pas à connaître le bon réglage à utiliser pour cuisiner.
- Une fois que vous avez terminé de cuisiner, laissez refroidir la plaque chauffante avant de la nettoyer.

Le four à mijoter

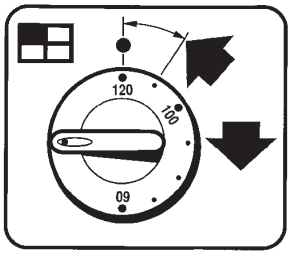


Ce four sert à cuisiner des plats longtemps et lentement, de 6 à 8 heures, pour garder des plats au chaud et pour chauffer des assiettes pendant de courtes périodes.

Vous devez être tout particulièrement vigilant si vous réchauffez des plats et assiettes en porcelaine tendre : choisissez le réglage le plus bas.

Utilisation du réglage à mijoter

Le réglage pour une cuisson lente est compris dans la plage entre 110°C et 120°C du bouton de commande du four.



Les parois latérales du four à grill sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Pour en savoir plus sur le nettoyage de la cuisinière, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de ce mode d'emploi.

Points à ne pas oublier lors de la préparation de vos plats

Ne posez pas les plats directement sur le fond du four. Posez-les toujours sur les clayettes prévues à cet effet.

La clayette est conçue pour s'imbriquer en place mais est amovible pour pouvoir la nettoyer. Reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de ce mode d'emploi.

Enfournez les plats bien au fond du four, pour veiller à ce qu'ils soient posés au-dessus de l'élément qui se trouve sous la plaque inférieure.

Veillez à ce que tous les plats que vous utilisez rentrent bien dans le four avant de commencer à cuisiner.

Tous les plats cuisinés selon la méthode de cuisson lente doivent être cuisinés pendant un minimum de 6 heures. Ils " tiendront " à ce réglage pendant 1 à 2 heures de plus mais certains verront leur apparence se détériorer.

Les rôtis et la volaille doivent être cuits à 180°C pendant 30 minutes avant d'être transférés dans le four à mijoter.

Les morceaux de viande de plus de 2,7 kg et de volaille de plus de 2 kg ne sont pas adaptés à la méthode à mijoter.

Pour les rôtis à l'étouffée, posez-les toujours sur une grille placée sur un plat à viande pour veiller à ce que l'air circule bien.

Veillez à ce que les viandes de porc et de volaille soient cuites à une température interne d'au moins 90°C.

Cette méthode ne convient pas à la cuisson de viande et de volaille farcie.

Portez toujours à ébullition les soupes, ragoûts et liquides avant de les mettre à cuire dans le four. Lorsque vous utilisez une cocotte, commencez par recouvrir votre préparation d'aluminium avant de poser dessus le couvercle, pour éviter que votre plat ne se dessèche.

Décongelez toujours complètement vos aliments avant de les cuire.

Les légumes racines se cuisinent mieux s'ils sont coupés en petits morceaux.

Ajustez l'assaisonnement et l'épaisseur de vos sauces en fin de période de cuisson.

Les temps de cuisson de plats à base d'œufs ou de poissons sont limités entre 1 et 5 heures et doivent être cuisinés le jour, où ils peuvent être surveillés de temps à autre.

Les haricots rouges de Soissons séchés doivent être bouillis pendant dix minutes au minimum, après avoir trempé et avant d'être incorporés à quelque plat que ce soit.

Stockage et réchauffage de plats cuisinés

Si vous destinez le plat que vous avez cuisiné à être congelé ou à attendre avant d'être servi, faites-le refroidir dans un récipient propre dès que possible.

Faites entièrement décongeler votre plat au réfrigérateur avant de le réchauffer.

Réchauffez votre plat à fond et rapidement, soit sur la table de cuisson, soit dans un four chaud à 200°C (180ºC in fan oven), puis servez-le immédiatement.

Ne réchauffez un plat qu'une seule fois.

Idées pour le four à mijoter

Vous pouvez adapter beaucoup de vos recettes préférées à ce mode de cuisson :

Recettes pour le four à mijoter - Repas 1

Cuisson pendant 6 à 8 heures

Ragoût de bœuf à la bière

Pommes de terre cuites au four

Riz au lait

Ingrédients	***Méthode***
Ragoût de bœuf à la bière	
30 ml d'huile 675 g de morceaux de paleron 1 gousse d'ail, écrasée 2 carottes, coupées en lamelles 100 g de champignons, coupés en quatre 2 oignons moyens, coupés en tranches 40 g de farine 5 ml de moutarde à gros grains 10 ml de sucre roux 30 ml de purée de tomates 450 ml de bière brune sel et poivre fraîchement moulu	1. Faites revenir la viande dans une cocotte dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez-la. 2. Faites revenir l'ail, les oignons, les carottes et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. 3. Mettez-y la farine et mélangez bien. 4. Ajoutez la moutarde, le sucre et la purée de tomates. 5. Versez la bière et assaisonnez. Remettez-y la viande. 6. Portez à ébullition et posez le couvercle. Passez la cocotte au four.
Pommes de terre cuites au four	
4 pommes de terre moyennes	1. Lavez les pommes de terre et piquez-les bien partout. 2. Enveloppez-les d'une couche de papier aluminium. 3. Posez-les directement sur la clayette entre la cocotte et le riz au lait.
Riz au lait	
* 40 à 50 g de riz à grains ronds 25 g de sucre 550 ml de lait noix de muscade noix de beurre 25 g de raisins secs (optionnels)	1. Lavez le riz à l'eau froide et mettez-le dans un plat à tourte de 850 ml. 2. Ajoutez-y le sucre, le lait et les raisins secs, le cas échéant. 3. Saupoudrez de noix de muscade et ajoutez-y une noix de beurre généreuse.

**** Saupoudrez de noix de muscade et ajoutez-y une noix de beurre généreuse.***

Cuisson pendant 6 à 8 heures

Filet rôti d'agneau

Gratin dauphinois

Pudding de pain

Ingrédients

Filet rôti d'agneau

900 g - 1,250 kg d'agneau

Gratin dauphinois

450 g de pommes de terre, finement coupées
1 à 2 gousses d'ail, écrasées
125 ml de crème fraîche épaisse
sel et poivre fraîchement moulu

Pudding de pain

6 à 8 tranches de pain de mie complet
50 g environ de beurre fondu
Zeste d'une orange (facultatif)
25 g de noix de coco séchée
50 à 100 g de fruits secs tropicaux mélangés
50 g de sucre brun doux
450 ml de lait
2 œufs

Méthode

Filet rôti d'agneau

1. Assaisonnez l'agneau et emballez-le dans du papier aluminium.
2. Posez la viande sur une grille placée au-dessus d'un petit plat à rôtir.

Gratin dauphinois

1. Huilez un plat peu profond ovale ou rectangulaire.
2. Disposez des couches de pommes de terre, d'assaisonnement et d'ail dans le plat, en finissant par une couche de pommes de terre.
3. Versez dessus la crème fraîche et recouvrez bien de papier aluminium.

Pudding de pain

1. Huilez un plat peu profond ovale ou rectangulaire.
2. Enlevez la croûte du pain et divisez les tranches en rectangles/triangles.
3. Trempez suffisamment de morceaux de pain dans du beurre d'un côté pour recouvrir le fond du plat, la face beurrée tournée vers le haut.
4. Recouvrez de la moitié de la quantité de fruits secs, de noix de coco, de sucre et de zeste.
5. Recouvrez d'une deuxième couche de pain trempé dans du beurre, puis du restant du zeste, des fruits secs, de la noix de coco et du sucre.
6. Battez les œufs et le lait ensemble et versez au-dessus du pain. Laissez reposer ½ heure avant de passer au four. Laissez au four sans recouvrir le plat.

Cuisson pendant 6 à 8 heures

Tourte au jambon fumé et aux abricots

Chou rouge braisé

Pudding de St. Clément

Ingrédients

Méthode

Tourte au jambon fumé et aux abricots

2 tranches de jambon fumé de 15 mm d'épaisseur environ
100 g d'abricots secs
25 g de raisins secs
3 grosses pommes terre, en fines tranches
300 ml de bouillon de poulet
50 de beurre, fondu

1. Enlevez la couenne du jambon fumé. Entaillez les bords et posez-le dans un plat peu profond.
2. Posez dessus les abricots, les raisins secs et le poivre.
3. Superposez les pommes de terre au-dessus du jambon fumé. Versez le bouillon.
4. Brossez de beurre fondu, mettez le plat au four.

Chou rouge braisé

350 g de chou rouge
25 g de beurre
1 oignon moyen, coupé en tranches
1 pomme à cuire moyenne, coupée en tranches
30 ml de vinaigre de cidre
45 ml de miel
sel et poivre

1. Coupez finement le chou.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte ovale et faites-y revenir l'oignon et la pomme jusqu'à ce qu'ils deviennent tendre.
3. Ajoutez le chou et faites cuire pendant 2 minutes de plus.
4. Mélangez le vinaigre, le miel et l'assaisonnement.
5. Recouvrez d'un papier imperméable à la graisse et recouvert de beurre et d'un couvercle se fermant bien, que vous recouvrez de papier aluminium. Mettez dans le four.

Pudding de St. Clément

2 tranches épaisses de pain de mie complet
un peu de lait
50 g de beurre ou de margarine
50 g de sucre brun doux
zeste et jus d'un citron
zeste et jus d'une orange
3 œufs, séparés
sucre en poudre à saupoudrer

1. Huilez un plat peu profond allant au four et recouvrez la base de mouillettes de pain.
2. Versez suffisamment de lait pour qu'il soit absorbé par le pain.
3. Travaillez la matière grasse et le sucre en crème.
4. Ajoutez les jaunes d'œuf, le zeste et le jus de citron et d'orange. Battez-les.
5. Battez les blancs en neige et mélangez-les en les pliant dans le mélange crémeux.
6. Étalez ce mélange sur le pain.
7. Finissez par une couche du blanc d'œuf restant, en saupoudrant copieusement de sucre. Ne recouvrez pas. Mettez-le plat au four.

Cuisson pendant 6 à 8 heures

Chili Con Carne

Riz au four

Pudding à la pomme et à la frangipane

Ingrédients — *Méthode*

Chili Con Carne

450 g de bœuf haché
1 x boîte de conserve de tomates de 400 g
1 x boîte de conserve de haricots rouges
1 paquet de mélange épicé de Chili con carne
100 ml d'eau

1. Faites revenir le bœuf haché dans une cocotte ovale.
2. Versez le mélange d'épices.
3. Ajoutez les haricots égouttés, les tomates, et l'eau.
4. Mélangez bien. Portez à ébullition, recouvrez et mettez le plat au four.

Riz au four

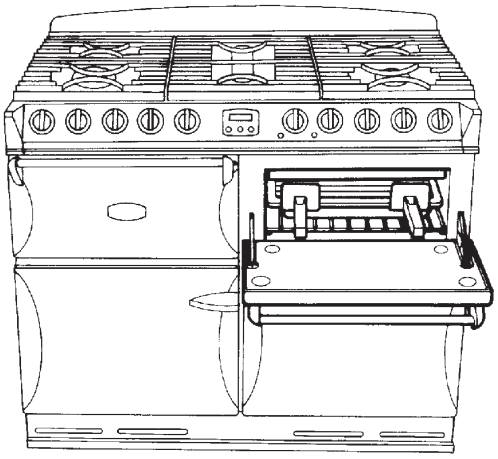
225 g de riz long grain
350 ml d'eau
assaisonnement

1. Laver le riz et le mettre dans un plat ovale à couvercle.
2. Verser l'eau dessus, assaisonner et faire bouillir.
3. Bien recouvrir et mettre au four.

Pudding à la pomme et à la frangipane

450 g de pommes à cuire, râpées
50 g de morceau de vanille, coupé en morceau
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre brun doux
50 g d'amandes pilées
12 g de farine
1 œuf
essence d'amande

1. Huilez un plat peu profond ovale.
2. Mélangez les pommes et le morceau de vanille et mettez le tout dans le plat.
3. Travailler le reste des ingrédients ensemble en crème et ajoutez quelques gouttes d'essence d'amande.
4. Versez le mélange sur les pommes en faisant très attention. Mettez le plat au four sans le recouvrir.

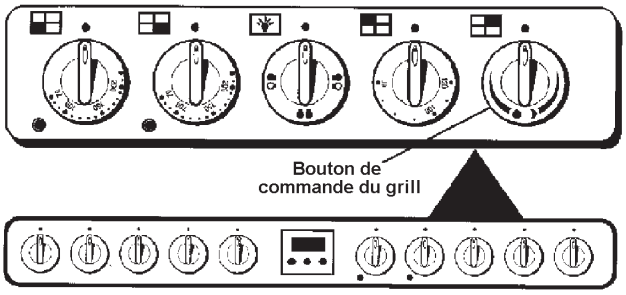


Le grill (Four du haut droit)

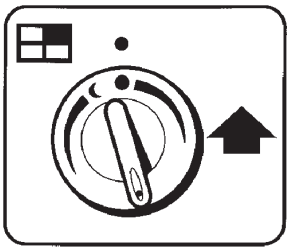
ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en marche. Il est recommandé d'empêcher les jeunes enfants de s'approcher du four.

Si vous repérez une fissure au niveau de la surface en verre du grill, coupez immédiatement le courant de la cuisinière. Ne reconnectez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

LA PORTE DU COMPARTIMENT À GRILL DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRILL EST EN MARCHE.

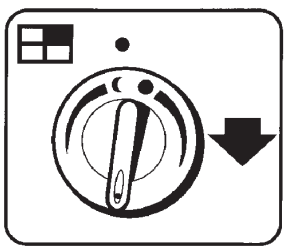


Le grill instantané à très grande vitesse est divisé en deux parties pour économiser de l'énergie et répondre aux besoins de grill de chacun.



Tournez la commande du grill dans le sens des aiguilles d'une montre : toute la superficie du grill peut alors être utilisée pour de grandes quantités de nourriture.

Pour des petites quantités (par ex : 2 tranches de pain, une ou deux côtes de porc, etc…), tournez la commande du grill dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : seul le milieu du grill se met à chauffer.



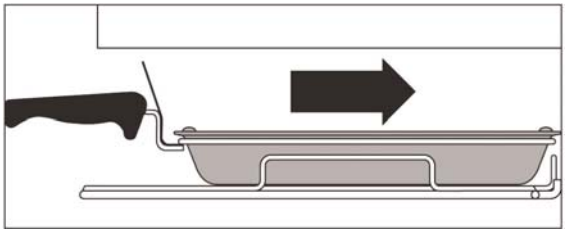
La plupart des plats au grill se cuisinent à haute température, mais pour les morceaux de viande/de volaille épais et pour obtenir un steak bien cuit, il faut réduire la température en tournant la commande sur un réglage moins fort.

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.

La lèchefrite se pose sur la clayette fournie (montrée sortie du four à grill pour plus de clarté).

La clayette est conçue pour s'imbriquer en place mais est amovible pour pouvoir la nettoyer. Reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de ce mode d'emploi.

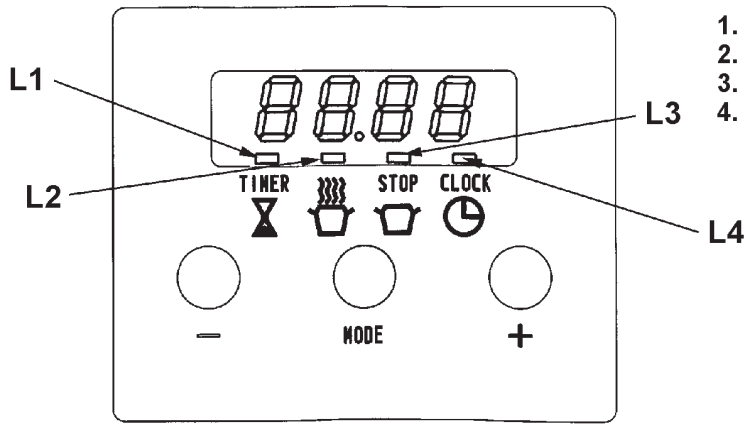
Vérifiez que la lèchefrite est poussée tout au fond du four à grill.



Les aliments doivent être cuisinés sur la clayette ou sur le fond du plat à grill. Vous pouvez faire dorer sous le grill le dessus de votre plat cuit au four en posant ce dernier au-dessus de la lèchefrite qui coulisse facilement le long du fond du four à grill.

Les parois latérales du four à grill sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Pour en savoir plus sur le nettoyage de la cuisinière, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de ce mode d'emploi.

Mise en service de la cuisinière



1. MINUTERIE
2. TEMPS DE CUISSON
3. HEURE D'ARRÊT
4. HORLOGE « HEURE DU JOUR »

Avant de pouvoir utiliser le four à chaleur tournante, il vous faudra régler l'horloge indiquant l'heure du jour.

Il s'agit d'une horloge 24 heures. Lorsque le courant est allumé pour la première fois, ou après une panne de courant, l'horloge fait apparaître 12.00 et le voyant (4) se met à clignoter au dessus du symbole ◷.

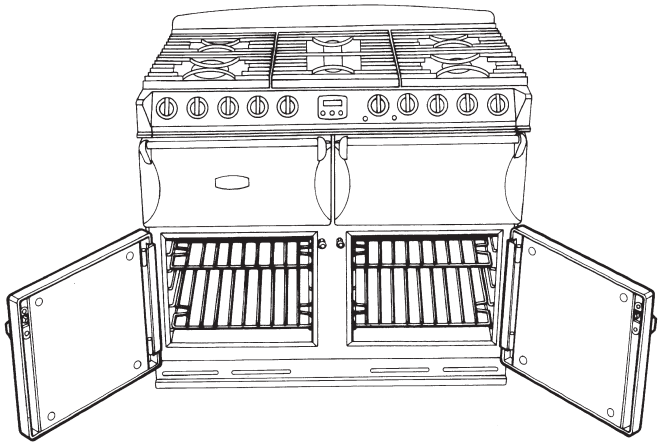
RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Lorsque le voyant (4) ◷ clignote, appuyez sur les touches + (plus) et/ou - (moins) jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.

2. Au bout de 5 secondes, le voyant (4) cesse de clignoter.

Il est possible de changer l'heure à n'importe quel moment à l'aide du bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant (4) se mette à clignoter puis en appuyant sur les boutons plus + et moins -.

La cuisinière est désormais prête à l'emploi.



Les fours à chaleur tournante

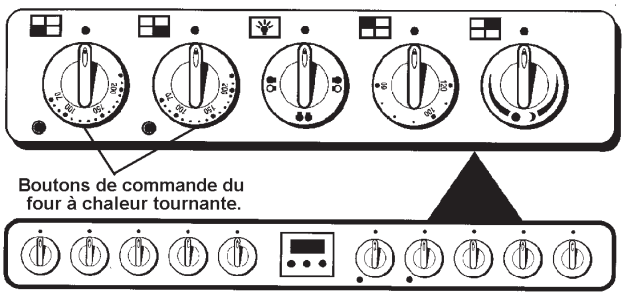
Lorsqu'elle est utilisée, la cuisinière devient chaude. Veillez à éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur des fours.

L'horloge doit être réglée à l'heure pour que le four du gauche puisse fonctionner. Reportez-vous à la rubrique "Horloge" de ce mode d'emploi pour voir comment régler l'horloge.

Les deux fours inférieurs sont des fours à chaleur tournante. Les ventilateurs font circuler de l'air en permanence, ce qui permet une cuisson plus rapide et plus régulière.

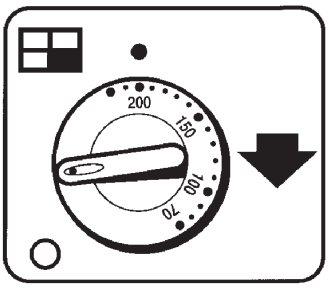
Il n'est nécessaire de préchauffer les fours que pour cuisiner des scones, de la pâte feuilletée, des "Yorkshire pudding", du pain, etc...

Pour faire marcher ces fours inférieurs

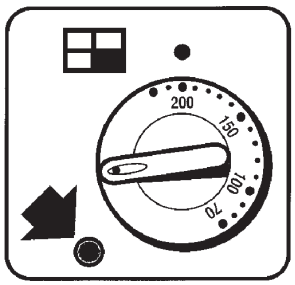


Avant de les utiliser pour la première fois, chauffez ces fours pendant 30 minutes à 200°C pour éliminer toutes les odeurs de fabrication.

NOTE : Les températures de cuisson recommandées pour les fours à chaleur tournante sont généralement plus basses que celles des fours à chaleur non tournante (voir page 16).



Tournez le bouton de la température du four sur la température de votre choix.

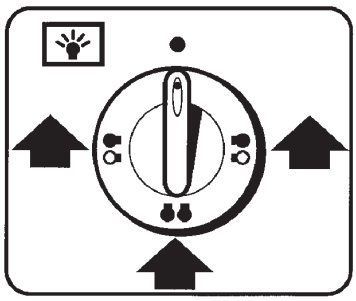


Le voyant du four s'allume jusqu'à ce que la température que vous avez choisie soit atteinte.

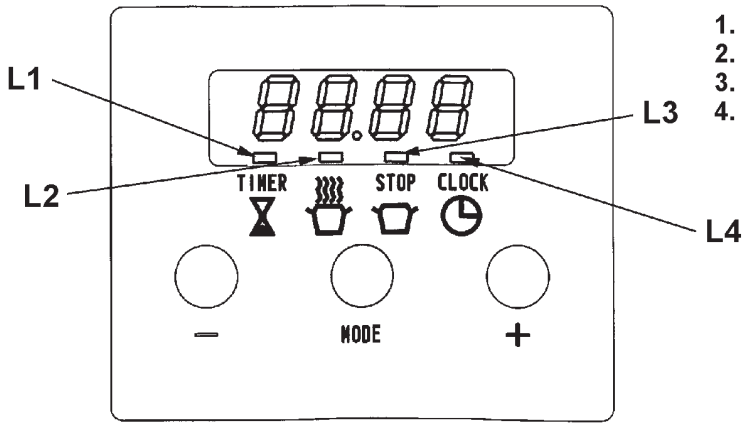
Puis il se met à clignoter pendant tout le temps de la cuisson.

Les éclairages du four

Tournez le bouton de la lumière du four vers la gauche pour allumer la lumière du four gauche, et vers la droite pour allumer la lumière du four droit. Pour allumer les deux lumières, tournez le bouton vers la position du bas.



COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE



Cette commande comporte une minuterie, une horloge " heure du jour " ainsi qu'une commande de cuisson automatique.

Trois boutons permettent de contrôler la minuterie.

Les boutons sont utilisés dans le but suivant :

Ces boutons permettent de sélectionner les fonctions suivantes :

- Minuterie
- Temps de cuisson automatique
- Fin du temps de cuisson automatique
- Heure du jour

À chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MODE**, un petit voyant s'allume pour indiquer que la fonction a été choisie.

Le réglage des fonctions peut se faire à l'aide des boutons plus (+) et moins (-).

Réglage de la commande de cuisson automatique

Cette commande peut être utilisée pour programmer une cuisson automatique dans le **four à chaleur tournante uniquement**. Elle branche et coupe l'alimentation électrique à des heures définies à l'avance.

La durée maximale programmable de la cuisson est de 23 heures 59 minutes, c'est-à-dire l'heure différée + le temps de cuisson = un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Avant de programmer le four, vérifiez que l'horloge indique la bonne heure et que vous disposez des informations suivantes sous la main :

- Durée de cuisson du plat
- Heure à laquelle la cuisson doit se terminer
- Réglage requis de la commande du four

Réglage d'une programmation automatique de cuisson

Commencez par appuyer soit sur le bouton **HEURE D'ARRÊT** (STOP) soit sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** ( ). Chaque programmation restera affichée pendant 5 secondes avant de revenir à l'affichage de l'heure.

Exemple :

Le plat doit être cuisiné pendant 2 heures 30 à 140°C et doit être prêt pour 18h00.

1. Mettez le plat sur les clayettes correctes du four.
2. Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant (2) clignote, puis appuyez sur le bouton + (plus) jusqu'à ce que vous voyez apparaître l'indication 2 heures 30. Au bout de 5 secondes, le voyant (4) cesse de clignoter.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant (3) se mette à clignoter et puis appuyez sur la touche + (plus) jusqu'à ce que s'affiche 18h00. Au bout de 5 secondes, le voyant (4) cesse de clignoter.
5. Réglez la commande de la température du four sur 140°C.
6. L'heure du jour reste affichée pendant toute la durée de la cuisson programmée.
7. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement.
8. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
9. Remettez le bouton de commande du four sur la position OFF (arrêt). Les programmes peuvent être changés à n'importe quel moment : il suffit d'appuyer sur les boutons correspondants et sur les boutons plus + et moins -, comme on l'a vu plus haut.

NOTE : Il n'est pas possible de changer/régler l'heure du jour pendant le réglage d'un programme automatique.

Programmer uniquement une heure d'arrêt

1. Mettez le plat sur la clayette correcte du four.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant (3) se mette à clignoter et puis appuyez sur le bouton + (plus) jusqu'à ce que s'affiche l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Au bout de 5 secondes, le voyant (4) cesse de clignoter.
3. Réglez la commande de la température du four. La cuisson commence immédiatement.
4. Lorsque la cuisson est terminée, une alarme se fait entendre pendant 2 minutes à moins qu'elle ne soit annulée manuellement. Pour éteindre l'alarme, il suffit d'appuyer sur un bouton, n'importe lequel.
5. Remettez le bouton de commande du four sur la position OFF (arrêt).

Pour annuler un programme automatique, appuyez sur le bouton **MODE** puis sur le bouton moins - jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure du jour. Un signal sonore se fait entendre.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée sur des durées comprises entre 1 minute et 23h59.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que le voyant (1) se mette à clignoter au dessus du symbole (⧗). Choisissez la durée requise à l'aide des touches + (plus) et - (moins). (**NOTE:** Le voyant (1) disparaît si l'on n'appuie pas sur les boutons plus + et moins - dans un délai de 5 secondes. Il faudra alors reprendre le réglage).

2. La durée fixée reste affichée. Le voyant ne clignote plus et le compte à rebours se met en marche.

3. Au bout de la durée déterminée, un bip sonore se fait entendre (2 bips toutes les 2 secondes) et continue de se faire entendre pendant deux minutes de plus, à moins de n'être annulé.

4. Appuyez sur un bouton, n'importe lequel, pour arrêter le bip. Le voyant s'éteint.

Il est possible d'utiliser la minuterie à n'importe quel moment, même si aucun programme de cuisson automatique n'a été entré.

Guide de cuisson au four

Astuces de cuisson

Lorsque vous utilisez le four à chaleur tournante, réduisez les indications conventionnelles de températures de 10° à 20°C et, dans certains cas, la durée de cuisson, de l'ordre de 10 minutes par heure.

La cuisson au four à chaleur tournante est particulièrement adaptée pour cuire sur plusieurs clayettes en même temps.

Les clayettes métalliques doivent toujours être poussées fermement contre le fond du mur.

Les plats de cuisson, plats à viande, etc..., doivent être placés bien au milieu des clayettes du four. Conservez tous les plateaux et les plats à l'écart des parois du four, au risque de brûler les plats pendant la cuisson.

Pour faire dorer les plats de manière uniforme, la taille maximum recommandée du plat de cuisson est de 30 cm x 24 cm.

Lorsque le four fonctionne, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire, sinon les boutons risquent de devenir très chauds.

Laissez toujours la " taille d'un doigt " entre les plats posés sur une même clayette et entre chaque plat et les parois du four. Cela permet à la chaleur de circuler librement autour.

Il est possible de faire dorer un fond de tarte en préchauffant le plateau à pâtisserie pendant 15 minutes avant de poser le plat au milieu du plateau.

Lorsqu'il y a des risques que les plats se mettent à bouillir et à déborder pendant la cuisson, posez-les toujours sur un plat à cuire.

N'oubliez pas qu'aucune cuisinière n'est semblable à une autre : les températures des nouveaux fours Aga Masterchef peuvent différer des températures d'autres cuisinières. Les réglages et durées de cuisson peuvent être modifiés pour répondre aux goûts de chacun. Il est important de bien vérifier que les plats sont bouillants avant de les servir.

Le tableau de cuisson est donné à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.

Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.

Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.

Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.

Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes

Ne posez ni clayette ni plat sur le fond du four.

Vapeur

En cas de cuisson d'aliments à forte teneur en eau (par exemple les frites au four), il se peut qu'un peu de vapeur s'échappe de la grille à l'arrière de la plaque de cuisson.

De la condensation peut se former sur la cuisinière lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes. C'est là quelque chose de tout à fait normal qui n'a rien d'inquiétant. Autant que possible, veillez à bien recouvrir les aliments à forte teneur en eau, comme les ragoûts par exemple. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon. Ne laissez pas refroidir un plat au four une fois le four éteint.

Le faire de cuire des plats à forte teneur en eau peut créer un " jet de vapeur " à l'ouverture de la porte du four. Au moment d'ouvrir la porte du four, reculez-vous bien pour laisser la vapeur se disperser.

Généralités

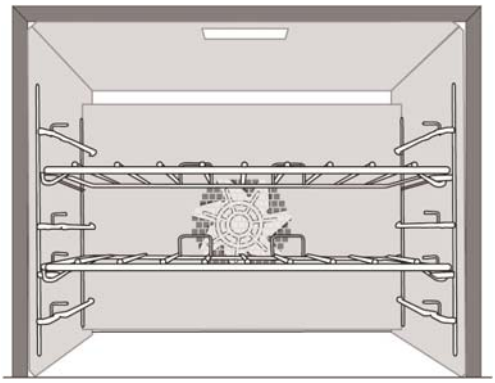
Les fours à chaleur tournante sont dotés de panneaux latéraux, du plafond et du bas qui sont revêtus d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Les revêtements cavité intérieure du four (voir Nettoyage de la cuisinière) sont les plus efficaces lorsque les éclaboussures de graisse sont évitées. Recouvrez la viande quand vous la cuisinez.

Pour réduire les éclaboussures de graisse quand vous ajoutez des légumes dans de la graisse chaude autour d'un rôti, veillez à bien les sécher et à les recouvrir légèrement d'huile à l'aide d'une brosse.

Pour en savoir plus sur le nettoyage de la cuisinière, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de ce mode d'emploi.

Ne laissez pas de jeunes enfants se tenir debout sur les portes des fours qui se rabattent.

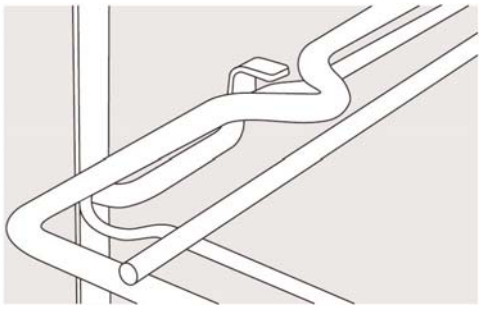
Les clayettes du four à chaleur tournante

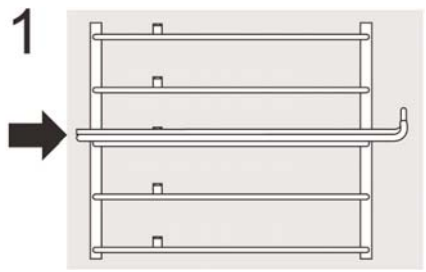


Les clayettes ne doivent pas être superposées directement l'une sur l'autre. En cas de cuisson sur plus d'une clayette, veillez à bien laisser l'espace d'un gradin entre chacune.

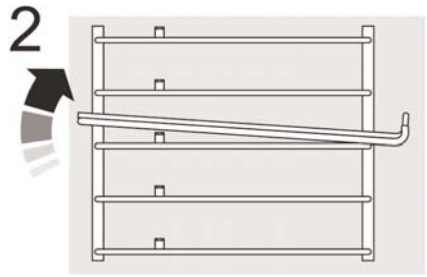
Les clayettes du four sont retenues quand on les retire pour les empêcher de tomber, tout en s'enlevant et en se remettant facilement en place.

Pour enlever une clayette, commencez par vous assurer qu'elle est d'abord complètement au fond du four, pour vous assurer que l'arrêt de la clayette est bien aligné sur le repli dans la paroi de la clayette.

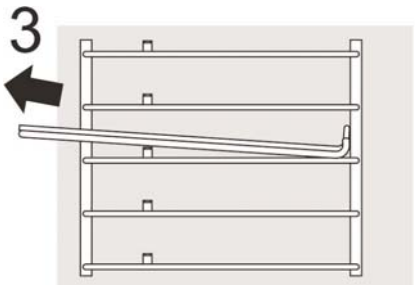




Relevez le devant de la clayette, pour que la clayette puisse bien passer au-dessus de l'arrêt de la clayette.



Tirez la clayette vers vous.



Pour remettre la clayette en place, tenez-la pour faire en sorte qu'elle soit légèrement relevée à l'avant et que l'arrière de la clayette se repose sur les barres latérales. Poussez la clayette vers le fond du four puis abaissez le devant de la clayette pour que celle-ci se repose bien en place.

Les réglages de commande du four et les durées de cuisson qui figurent au tableau ne doivent être utilisés qu'à titre indicatif. Les goûts individuels peuvent nécessiter de modifier la température du four selon les préférences de chacun.

Les deux fours peuvent présenter de légères différences de cuisson. Celles-ci sont dues aux tolérances de fabrication et il peut être nécessaire de modifier les réglages de durée de cuisson et de température pour les prendre en compte.

Dans un four à chaleur tournante, les plats se cuisinent à une température inférieure à celle dans un four conventionnel. Lorsque vous utilisez des recettes, réduisez la température de l'ordre de 10ºC à 20ºC. La température du four à chaleur tournante ne varie pas en fonction de la hauteur dans le four : vous pouvez ainsi utiliser n'importe quelle clayette.

Laissez toujours au moins l'espace d'un gradin entre les clayettes lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux. Posez les plateaux de cuisson, les moules à gâteaux individuels ou les plats à cuire sur la clayette du four. Pour obtenir les résultats les meilleurs, préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant du four s'éteigne.

Tableau de cuisson - four à chaleur tournante

Plat	Température °C	Temps de cuisson moyen
Poisson		
Poisson en entier (truite, maquereau, etc…)	170	25-30 min en fonction de la taille
Steaks	170	20-25 min en fonction de l'épaisseur
Poisson frit au four	210	25 min en fonction des consignes du paquet
Saumon (2,7 kg)	140 - 150	15-18 min par 450 g
Viande et Volaille		
Bœuf	170 - 180	30 min par 450 g + 30 min de plus (saignant)
Agneau	170 - 180	25 min par 450 g + 25 min de plus
Porc	170 - 180	30-35 min par 450 g + 35 min de plus
Poulet	170 - 180	20-25 min par 450 g + 20 min de plus
Dinde	160	15-18 min par 450 g + 15 min de plus
Canard et oie	170 - 180	25 min par 450 g + 25 min de plus
Ragoût	130 -140	1 ½-3 heures en fonction de la recette
Desserts		
Entremets au lait	140	2 heures
Crème renversée	130	35 min
Gâteau de Savoie	170	45 min - 1 h si fruits crus dans la recette
Crumble aux fruits	170 - 180	45 min - 1 h
Garnitures à la meringue	130	45 min
Meringues	80 - 90	3-4 h - Retournez les meringues dès qu'elles sont durcies
Melanges a la levure		
Pains - miches	200 - 210	30-45 min
Pains - petits pains	200 - 210	15-20 min
Petits pains au lait, etc	180	25-35 min
Gateaux, Tartes, Biscuits & Scones		
Petits gâteaux	170	20-25 min
Victoria Sandwich (25 cm)	160 - 170	25-30 min
Gâteau roulé	200	7-10 min
Gâteau de Savoie sans matières grasses (180 mm)	170	20 min
Scones	200	10-15 min
Quatre-quarts	160	1 h - Poser dessus un morceau de zeste de citron au bout de 20 min
Cake	130	2 - 2 ½ heures
Christmas Cake (205mm)	130	4 - 4 ½ heures
Pain d'épice	130 - 140	1 - 1 ½ heure
Sablé	130	1 ¼ - 1 ½ heure
Biscuits	150 - 170	15-25 min en fonction de la recette
Biscuits sur plaque	160 - 170	30 min - 1 ½ heure en fonction de la recette
Pâte brisée	190	Petites tartes 20-25 min en fonction de la recette, Tourtes 45-50 min
Pâte brisée riche	180	25 min
Pâte feuilletée	200	8-10 min en fonction de la recette
Pâte à chou	190	25-35 min
Divers		
Yorkshire pudding - gros	200	45 min
Yorkshire pudding - la pièce	200	20-25 min
Soufflés	170	45 min

Nettoyage de la cuisinière

Informations essentielles

Avant de procéder à un nettoyage en profondeur, commencez par couper le courant.
N'oubliez pas de rallumer le courant lorsque vous souhaitez vous resservir de la cuisinière.

N'utilisez jamais de dissolvants de peinture, de carbonate de sodium, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants à l'eau de Javel à base de chlore, d'abrasifs à gros grains ou de sel. Ne mélangez jamais des produits de nettoyage différents : ils risque de réagir les uns avec les autres et d'entraîner des résultats dangereux.

Les matériaux de nettoyage recommandés sont indiqués dans le tableau à la fin de cette rubrique.

Si vous souhaitez déplacer la cuisinière pour nettoyer derrière, reportez-vous à la rubrique "Mise en place de la cuisinière".

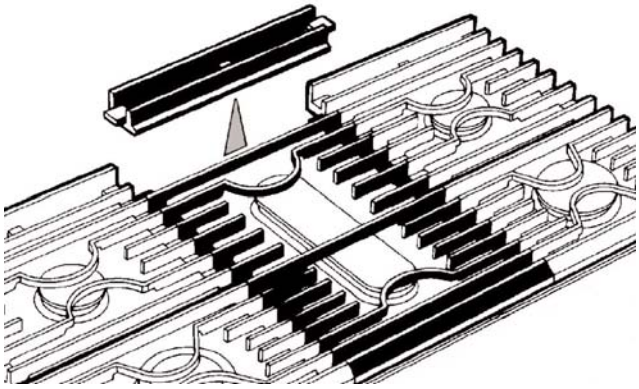
Toutes les parties de la cuisinière peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse,**mais veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de la cuisinière.**

Pour obtenir les matériaux de nettoyage, reportez-vous au "Tableau de nettoyage" à la fin de cette section.

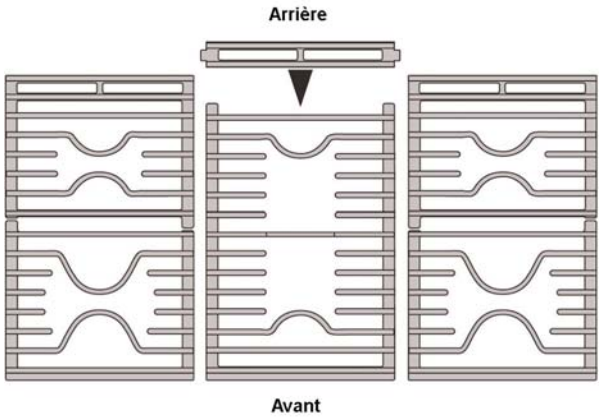
Pour enlever les porte-casseroles et les remettre en place.

IMPORTANT: Les porte-casseroles en fonte de la cuisinière sont d'une conception professionnelle. Ils sont bien plus lourds que la plupart, si ce n'est toutes, des autres cuisinières à plaque de cuisson. Il faut donc faire tout particulièrement attention au moment de les enlever de la plaque de cuisson et de les reposer dessus. Il est important de les soulever de la cuisinière et non pas de les faire glisser sur les composants adjacents qui sont en émail : l'émail risquerait sinon de s'en trouver endommagé.

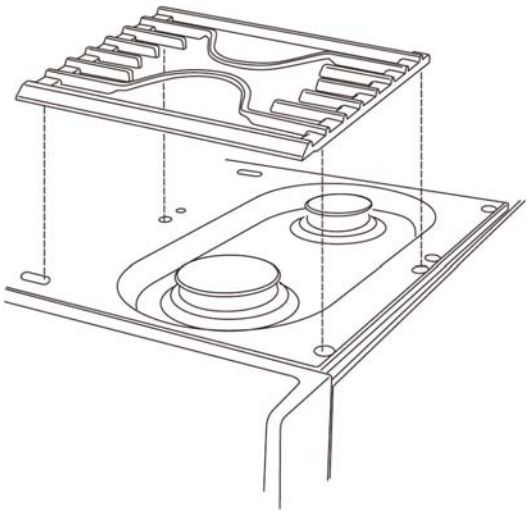
Relevez la barre à l'arrière du porte-casseroles du milieu, puis enlevez le porte-casseroles du milieu qui est d'un seul tenant.



Enlevez les porte-casseroles individuels de gauche et de droite.
Remettez les porte-casseroles dans le sens inverse.



La position sur la plaque de cuisson de chaque porte-casseroles est clairement marquée sur le dessus et chacun ne peut être monté que dans un sens.



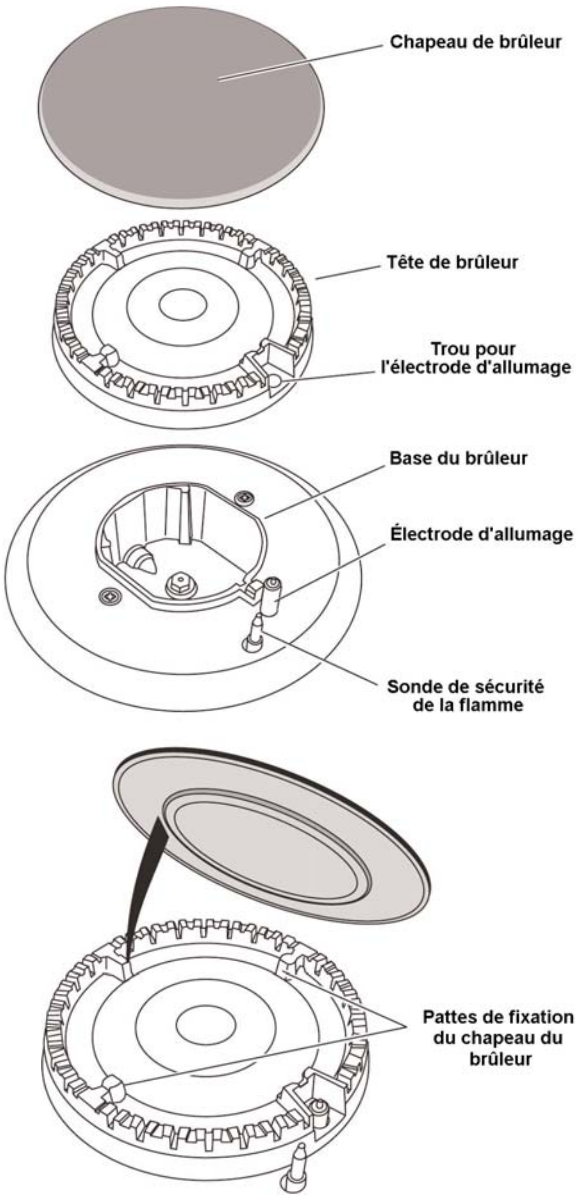
Ne nettoyez pas les porte-casseroles au lave-vaisselle. Reportez-vous au "Tableau de nettoyage".

NOTE: Il se peut que les casseroles en aluminium laissent des marques métalliques sur les porte-casseroles. Ces marques ne viennent pas endommager la durabilité de l'émail. La garantie de la cuisinière ne couvre pas la mauvaise utilisation des porte-casseroles.

Brûleurs de la plaque de cuisson

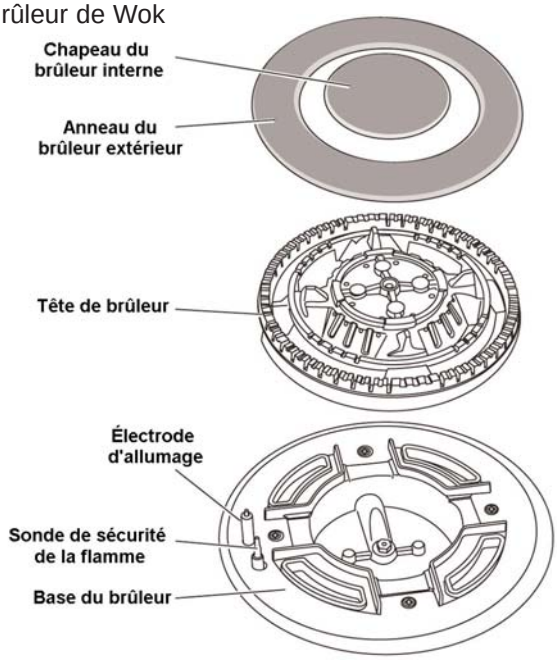
Les têtes et chapeaux de brûleur peuvent s'enlever pour être nettoyés.

Veillez à ce qu'ils soient absolument secs avant de les remettre en place.

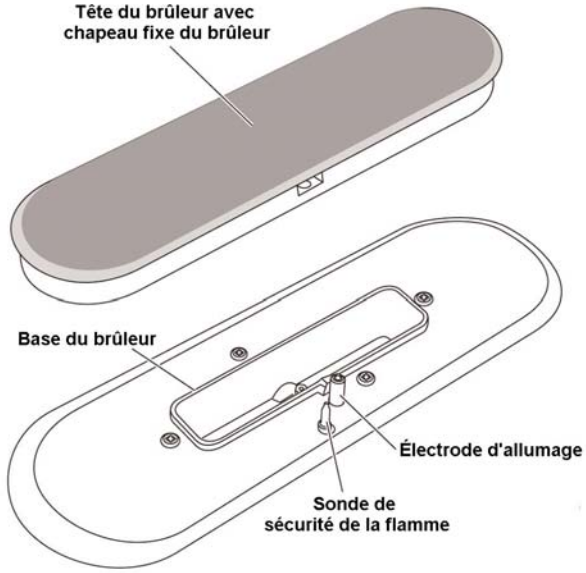

Chapeau de brûleur
Tête de brûleur
Trou pour l'électrode d'allumage
Base du brûleur
Électrode d'allumage
Sonde de sécurité de la flamme
Pattes de fixation du chapeau du brûleur

Au moment de monter la tête du brûleur, assurez-vous qu'elle se loge correctement à l'intérieur de la collerette d'encastrement. Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage ni la sonde de sécurité de la flamme.

Brûleur de Wok



Brûleur de la poissonnière



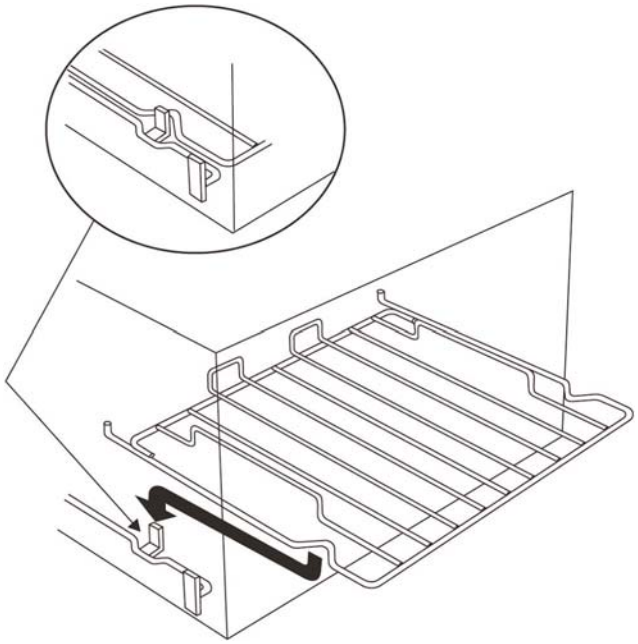
Généralités

Vérifiez que les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. En cas d'obstruction, enlevez les particules résistantes à l'aide d'un fil à casser. Il est possible d'enlever les marques persistantes sur les anneaux de brûleur en aluminium à l'aide d'un nettoyant propriétaire du type Brasso.

Le four à mijoter et le grill

Les parois latérales du four à mijoter et du gril sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant.

N'employez pas de matériau de nettoyage susceptible d'obstruer les pores du revêtement spécial (par ex : pâtes et poudres, tampons en mailles de fer à agent savonneux, laine de verre, pulvérisateurs nettoyants, nettoyants de four à brosser, solutions caustiques, couteaux/racloirs métalliques) et d'empêcher l'action de nettoyage continue du four.



La clayette est conçue pour se verrouiller une fois en place ; elle peut cependant s'enlever pour être nettoyée. Pour l'enlever, relevez-en l'avant et tirez-la vers vous.

Le plat et la grille à grill doivent être nettoyés à l'eau savonneuse.

Après avoir grillé de la viande ou tout aliment laissant des traces, laissez tremper la lèchefrite pendant quelques minutes dans l'évier, dès sa sortie du four. Il est possible d'enlever les particules persistantes à l'aide d'une brosse en nylon.

Tableau de commande et boutons de commande

Pour obtenir les résultats les meilleurs, il est recommandé d'utiliser des détergents liquides.

Le tableau de commande et les boutons de commande ne doivent être nettoyés qu'à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau savonneuse chaude et propre et essoré, tout en veillant à ce qu'aucun excédent d'eau ne pénètre à l'intérieur de la cuisinière. Essuyez au chiffon humide propre puis faites briller au chiffon sec. Les portes du four ne doivent être nettoyées qu'à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau savonneuse chaude et propre et essoré.

Les fours à chaleur tournante

Ces fours ont des parois qui ont été revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Cela n'empêche pas toutes les marques sur la garniture mais aide à réduire les efforts de nettoyage nécessaires.

Les parois fonctionnent le mieux en observant un mode de cuisson à haute température puis à basse température, et ainsi de suite. Essuyez de temps en temps les parois à l'aide d'un chiffon qui ne peluche pas trempé dans de l'eau savonneuse chaude. Une fois les parois sèches, chauffez les fours à 200º C pendant une heure environ. Cela permet de veiller à ce que les parfois fonctionnent efficacement.

N'utilisez pas de paille de fer (Brillo) ni quelconques autres matériaux susceptibles de rayer la surface. N'utilisez pas de tampons de nettoyage de four.

Tableau de nettoyage

Plaque de cuisson

Pièce	Fini	Matériau de nettoyage recommandé
Dessus de la plaque de cuisson	Email	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Toutes taches persistantes : à enlever délicatement au tampon à récurer en nylon
Porte-casseroles, berceau pour wok (certains modèles seulement)	Fonte à revêtement en émail	Crème nettoyante et tampon à récurer ou tampon Brillo bien savonneux.
Chapeaux de brûleurs	Email	Crème nettoyante, tampon à récurer, lave-vaisselle
Anneaux du brûleur (certains modèles seulement) et tête du brûleur	Aluminium	Crème nettoyante avec un chiffon doux. Attention de ne pas frotter trop fort.

Extérieur de la cuisinière

Pièce	Fini	Matériau de nettoyage recommandé
Porte, encadrement de porte Encadrement de la porte avant	Email ou peinture	Eau chaude savonneuse, chiffon doux Toutes taches persistantes : éliminer soigneusement au détergent liquide.
Côtés	Surface peinte	Eau chaude savonneuse, chiffon doux
Grille arrière, plinthe	Email	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Crème nettoyante avec soin, si nécessaire
Tableau de commande	Email	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs sur les lettres.
Boutonsde commande/ poignées	Plastique/chrome	Eau chaude savonneuse, chiffon doux.

Ne pas utiliser “l’email caoutchoucs” sur cet appareil.

Four et grill

Pièce	Fini	Matériau de nettoyage recommandé
Panneaux de four "Cuire et nettoyer"	Email spécial qui s'autonettoie en partie.	Cette surface s'autonettoie à 200ºC et au-delà. Les panneaux peuvent également être lavés à l'eau chaude savonneuse et à la brosse en nylon. (Voir "Les fours" dans "Nettoyage de votre cuisinière").
Clayettes du four, grille	Chrome	Nettoyant d'intérieur de four adapté pour le chrome. Tampon rempli de savon. Lave-vaisselle.
Lèchefrite / plat de viande	Email	Eau chaude savonneuse. Tampon rempli de savon (Brillo). Lave-vaisselle.

Les nettoyants listés sont disponibles dans les supermarchés ou les détaillants électriques indiqués. Fabricant du nettoyant indiqué en italiques.

Pour les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant dont l'utilisation est autorisée sur de l'émail vitrifié. La "Vitreous Enamel Association" dispose d'une liste des nettoyants agréés. Contactez-la sur son site web www.ive.org.uk ou téléphonez au + 44 (0)1527 893031.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de nettoyer immédiatement tous les déversements.

Pour garder votre four propre, recouvrez la viande de papier aluminium ou utilisez un sac à rôtir pour vos rôtis. A l'aide d'un pinceau, brossez un peu les légumes de matière grasse avant de les mettre à cuire autour de la viande.

Dépistage des pannes

De la vapeur s'échappe du four
Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en eau (comme des frites au four, par exemple), un peu de vapeur peut s'échapper au niveau de la grille arrière. Faites bien attention au moment d'ouvrir la porte : une bouffée de vapeur momentanée risque de s'en échapper. Tenez-vous bien en retrait et attendez que la vapeur se soit dispersée.

Le ventilateur du four fait du bruit.
Le timbre du ventilateur du four peut changer au fur et à mesure que le four chauffe : c'est là quelque chose de tout à fait normal.

Les boutons chauffent quand j'utilise le four ou le grill : est-ce que je peux l'éviter ?
Oui, ceci est dû à la chaleur que dégage le four et le grill et qui les chauffe. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Vérifiez que la grille est bien poussée contre l'arrêt du fond au moment de griller des aliments.

S'il y a un problème d'installation, et que ce n'est pas mon installateur d'origine qui vient y remédier, qui doit payer ?
Vous. Les entreprises d'entretien facturent un honoraire d'appel si elles doivent corriger le travail effectué par l'installateur d'origine. Il est recommandé de contacter l'installateur d'origine.

Disjoncteurs de fuite à la terre opérés par le courant
Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif de courant résiduel sensible à 30 mA, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils ménagers peut parfois faire sauter le disjoncteur. Dans ce cas, il faut peut-être protéger le circuit de la cuisinière en le dotant d'un dispositif de 100 mA. Ces travaux doivent être effectués par un électricien qualifié.

Les plats cuisent trop lentement, trop rapidement ou ils brûlent
Les durées de cuisson peuvent être différentes de celles de votre four précédent. Les goûts individuels peuvent nécessiter de modifier la température du four selon les préférences de chacun. Essayez de cuisiner en changeant le réglage de la température.

Les fours à chaleur tournante ne cuisinent pas de manière égale
N'utilisez pas de plat ou de plateau de plus de 30 cm x 40 cm.
Si vous cuisinez un gros morceau, soyez prêt à le retourner pendant la cuisson.

En cas d'utilisation de deux clayettes, veillez à bien garder de la place pour que l'air continue de circuler. Lorsqu'un plateau de cuisson est mis dans le four, veillez à bien le poser au milieu de la clayette.

Vérifiez que le joint de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est ajusté pour faire en sorte que la porte soit maintenue fermement contre le joint.

Un plat d'eau posé sur la clayette doit être de profondeur uniforme. Par exemple, s'il est plus profond vers l'arrière, il faut alors relever l'arrière de la cuisinière, ou en abaisser l'avant). Si la cuisinière n'est pas de niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau pour vous.

La température du four devient plus forte alors que la cuisinière vieillit
Si baisser le bouton n'a pas d'effet ou n'a d'effet que pendant un bref instant, il est peut être nécessaire de doter la cuisinière d'un nouveau thermostat. Celui-ci doit être monté par un technicien d'entretien.

Le grill ne cuisine pas correctement
Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournis avec la cuisinière ?
La lèchefrite est-elle utilisée sur la grille et non pas sur le socle du compartiment ? Le plateau du grill est-il poussé à fond contre l'arrêt ?

L'allumage de la plaque de cuisson ou les brûleurs d'allumage sont défectueux
Le courant est-il allumé ?

L'allumeur (électrode d'allumage) ou les fentes du brûleur sont-ils bouchés par des débris ?

Les chapeaux du brûleur sont-ils placés au bon endroit ?

Les brûleurs de la plaque de cuisson refusent de s'allumer
Si seulement un ou l'ensemble des brûleurs de la plaque de cuisson refusent de s'allumer, veillez à ce que les pièces aient été correctement remises en place après avoir été essuyées ou enlevées pour les nettoyer.

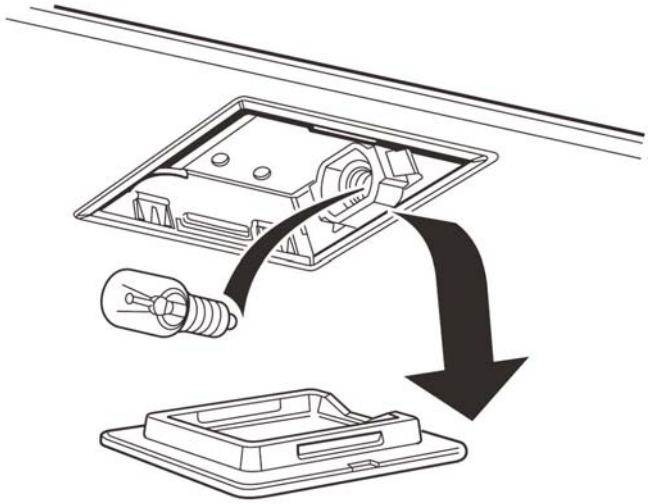
Vérifier qu'il n'y a pas de problème au niveau de l'alimentation en gaz. Cela peut se faire en s'assurant que les autres appareils de gaz fonctionnent bien.

Les brûleurs s'allument-il lorsque le bouton de commande est enfoncé ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que le courant est bien branché.

L'éclairage du four ne marche pas.
L'ampoule a sans doute grillé. Une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) peut s'acheter dans n'importe quel magasin d'électricité. Demander une ampoule de 25 W, 230 V, 300 ºC POUR FOURS. Il s'agit d'une ampoule spéciale qui résiste à la chaleur jusqu'à 300ºC.

Ouvrez la porte du four et enlevez les clayettes du four.

Coupez le courant.



Détachez la lentille de la lampe et dévissez l'ampoule. Remplacez-la par l'ampoule neuve et remettez la lentille.

Allumez le courant et vérifiez que l'ampoule s'allume bien.

Panne de courant
En cas de panne de courant au niveau de l'alimentation électrique, il est possible d'allumer la plaque de cuisson au moyen d'une allumette.

S'il y a un problème d'installation, et que ce n'est pas mon installateur d'origine qui vient y remédier, qui doit payer ?
Vous. Les entreprises d'entretien facturent un honoraire d'appel si elles doivent corriger le travail effectué par l'installateur d'origine. Il est recommandé de contacter l'installateur d'origine.

Quels sont les matériaux de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?
Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage de la cuisinière" pour obtenir une liste des matériaux de nettoyage recommandés. Nous ne recommandons pas "Mr Propre" : ce produit contient des produits chimiques susceptibles d'endommager les surfaces de votre cuisinière.

Consignes de sécurité d'ordre général

L'installation doit être conforme aux consignes d'installation et aux règlements en vigueur. Elle doit également être conforme aux exigences de la compagnie locale de gaz et d'électricité.

Si vous sentez des odeurs de gaz

N'éteignez pas les interrupteurs électriques pour ensuite les rallumer.

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au niveau du compteur ou de la bouteille

Ouvrez portes et fenêtres pour se débarrasser des odeurs de gaz.

Appelez votre fournisseur de gaz.

Cette cuisinière est réservée à une utilisation domestique. Toute utilisation dans quelque autre fin que ce soit risquerait d'annuler toute garantie ou réclamation.

L'utilisation de gaz sur un appareil de cuisson entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée, gardez ouvertes les bouches d'aération naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte extractrice mécanique).

L'utilisation prolongée et intensive de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme par exemple ouvrir une fenêtre. Servez-vous du ventilateur ou de la hotte si la cuisine en est pourvue.

Un technicien d'entretien qualifié doit subvenir à l'entretien de la cuisinière ; il est recommandé de n'utiliser que des pièces détachées agréées. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du bouton de commande de la cuisinière. Marquez-le pour pouvoir le repérer rapidement. Laissez toujours refroidir la cuisinière puis coupez le courant au secteur avant d'entreprendre de la nettoyer ou quelconques travaux de maintenance, sauf mention contraire visée dans le présent guide.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes à l'usage et conservent de la chaleur, même une fois la cuisson terminée.

Si vous touchez la cuisinière, faites bien attention à minimiser le risque de brûlures. Assurez-vous toujours que les commandes sont bien sur l'arrêt (position "OFF") et que la cuisinière est refroidie avant de la nettoyer.

Utilisez des gants de four secs, le cas échéant. Le fait d'utiliser des gants humides entraînera des brûlures à la vapeur si vous touchez des surfaces chaudes. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière les mains humides.

N'utilisez pas de serviette ni tout autre chiffon encombrant à la place d'un gant. Il ou elle risquerait de prendre feu au moment de toucher une surface chaude.

Nettoyez-la en faisant bien attention. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface chaude, faites bien attention à éviter de vous brûler. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives une fois appliqués sur une surface chaude.

DN'utilisez pas de casseroles instables et tournez les poignées loin du bord de la plaque de cuisson.

Il est recommandé d'interdire à tout moment aux bébés et jeunes enfants de s'approcher de la cuisinière. Ils ne doivent jamais être autorisés à se tenir debout ou assis sur quelconque partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne jamais jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne conservez jamais des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans des placards situés au-dessus d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour les atteindre risqueraient alors d'être gravement blessés.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuffs could result in a fire.

Ne nettoyez que les pièces dont la liste est dressée dans le présent guide.

A des fins d'hygiène et de sécurité, il est recommandé de maintenir la cuisinière dans un état de propreté permanent : une accumulation de graisses ou autres aliments poserait un risque d'incendie.

Tenez toujours à l'écart de la cuisinière les revêtements muraux ou rideaux combustibles.

Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière alors qu'elle est en marche.

Ne stockez pas ni n'utilisez des matériaux combustibles ou des liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas de l'eau sur des incendies causés par de la graisse. N'empoignez jamais entre les mains un plat en feu. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole en feu en la posant sur une surface et en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté ou d'un plateau de cuisson. Si vous en disposez d'un, utilisez un extincteur à usage multiple de type chimique sec ou à mousse.

Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance à des réglages de température élevés. Des casseroles qui débordent peuvent provoquer des fumées et des débordements de graisse qui risquent de prendre feu.

Ne portez jamais de vêtements amples ou lâches lorsque vous utilisez la cuisinière. Faites bien attention lorsque vous ouvrez des placards situés au-dessus de la plaque de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de prendre feu s'ils entrent en contact avec une surface chaude et peuvent provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lorsque vous chauffez de la matière grasse et de l'huile : elles prendront feu si elles deviennent trop chaudes.

Utilisez si possible un thermomètre de grande friture pour éviter de chauffer la matière grasse au-delà du point où elle fume.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Chauffez toujours la graisse lentement et observez-la se chauffer. Ne remplissez qu'au tiers de graisse les friteuses. Si la friteuse est trop pleine de matière grasse, il existe un risque de débordement au moment d'y ajouter des aliments. En cas de combinaison d'huile ou de matières grasses pour une friture, mélangez-les bien avant de les chauffer, ou au fur et à mesure que la matière grasse se met à fondre.

Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Les aliments congelés ou comportant encore de l'humidité peuvent provoquer une ébullition de la graisse qui risque alors de déborder de la friteuse. Évitez les débordement ou un excès de cuisson des aliments en cas de friture à des températures élevées ou moyennes. N'essayez jamais de déplacer une casserole pleine de graisse chaude, tout particulièrement une friteuse. Attendez que la graisse ait refroidi.

Lorsque le grill est allumé, n'utilisez pas le dessus du haut de cheminée (la rainure le long de l'arrière du four) pour y chauffer des assiettes, des plats, y sécher des torchons ou ramollir du beurre.

En cas d'utilisation d'un appareil électrique à proximité de la plaque de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la plaque de cuisson.

Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans la cuisinière.

Seuls certains types de plats en verre, en vitrocéramique, en grès ou autres récipients vitrés sont adaptés pour être posés sur une plaque de cuisson ; d'autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

Ne laissez personne grimper sur la cuisinière, se tenir debout dessus ou s'y suspendre.

N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les clayettes du four, les garnitures ou le plafond du four.

Ne chauffez jamais des récipients de nourriture non ouverts. Toute accumulation de pression risque de faire exploser le récipient et de provoquer des blessures.

La cuisinière est conçue pour cuisiner seulement, elle n'est destinée à aucun autre usage.

Le four ne doit PAS être utilisé pour chauffer la cuisine. Cela gâche du combustible et risque de surchauffer les boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

La spécification de cette cuisinière ne doit pas être modifiée.

Cette cuisinière pèse très lourd : faites attention au moment de la déplacer.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont bien sur la position arrêt (OFF).

Installation

Vous devez impérativement prendre connaissance des exigences et règlements de sécurité.

Avant de l'installer, vérifiez la compatibilité entre les conditions locales de distribution (type de gaz et pression du gaz) et les réglages de la cuisinière. Vérifiez la plaque signalétique de la cuisinière.

Cette cuisinière doit être installée en conformité avec les règlements en vigueur et ne doit être utilisée que dans un endroit bien aéré.
Prenez connaissance des consignes qui vous sont fournies avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de cette cuisinière.

Ventilation

Cette cuisinière n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation de produits de combustion. Vous devez faire tout particulièrement attention aux exigences concernées se rapportant à la ventilation.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/cuisine-salle à manger, mais PAS dans une pièce où se trouve une baignoire ou une douche.

NOTE:
Une cuisinière fonctionnant au GPL ne doit pas être installée dans une pièce ou un espace interne se trouvant en sous-sol.

Tous les modèles sont fournis pour être utilisés au gaz du groupe H ou au gaz à pétrole liquéfié.
Vérifiez la plaque signalétique de la cuisinière.

Cette cuisinière est réservée à une utilisation domestique. Toute utilisation dans quelque autre fin que ce soit risquerait d'annuler toute garantie ou réclamation.

Cher installateur,

Avant de commencer votre installation, veuillez compléter les détails CI-DESSOUS.

Si votre client a un problème concernant votre installation, il pourra vous contacter facilement.

Merci.

_____

Nom de l'installateur :

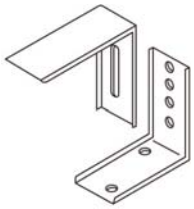
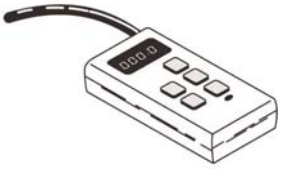
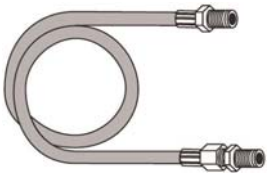
_____

Société de l'installateur :

_____

Numéro de téléphone de l'installateur :

L'installation satisfaisante de la cuisinière ne requiert l'utilisation que du matériel suivant.

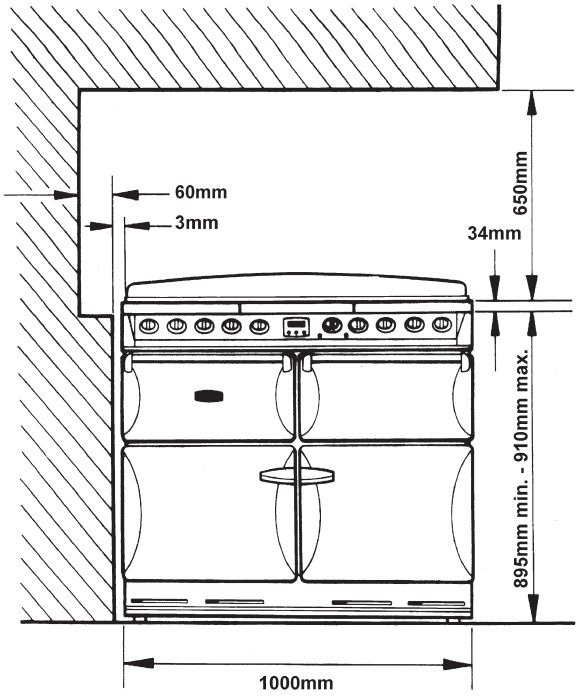
			
SUPPORT DE STABILITÉ S'il est prévu d'alimenter la cuisinière en gaz à partir d'un flexible, un support ou une chaîne de stabilité doit être posé(e). Ceux-ci ne sont pas fournis avec la cuisinière, mais sont en vente chez la plupart des marchands de maçonnerie en gros.	**TESTEUR DE PRESSION DU GAZ** Il est important de régler correctement la pression du gaz.	**FLEXIBLE DE GAZ** Doit être conforme aux normes en vigueur. Pour le gaz à pétrole liquéfié, le flexible doit être adapté pour le GPL, capable de supporter une pression de 50 mbar, une hausse de température de 70 °C et doit porter une bande ou une étiquette rouge. **La cuisinière n'est pas fournie avec un flexible.**	**MULTIMÈTRE** (pour les vérifications électriques) Vérifiez que l'installation est sûre sur le plan électrique.

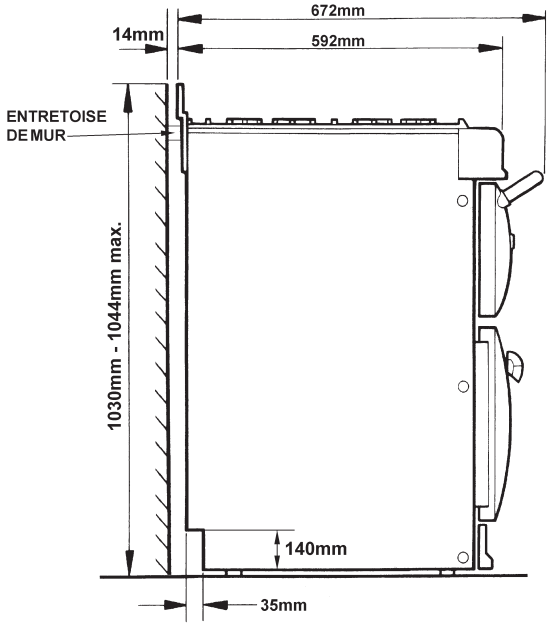
Vous devrez également disposer des outils suivants :

1. **Perceuse électrique**
2. **Mèche à maçonnerie et chevilles** (nécessaires seulement si la cuisinière est installée sur un sol dallé ou en ciment).
3. **Mètre en acier**
4. **Tournevis cruciforme**
5. **Tournevis à tête plate**
6. **Niveau**
7. **Crayon de bois**
8. **Clé à molette**
9. **Vis pour monter le support de stabilité**

Emplacement de la cuisinière

Les diagrammes indiquent l'écart minimum recommandé entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.





L'encadrement de la plaque de cuisson doit être de niveau, ou plus élevée, que toute surface de travail adjacente. Au-dessus du niveau de la plaque de cuisson, il faut laisser un écart de 6 cm de part et d'autre de la cuisinière et de toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non combustibles (telles que du métal non peint ou des carreaux de céramique), cet écart peut être réduit à 2,5 cm.

NOTE: L'ENTRETOISE DE MUR DOIT ÊTRE ADAPTÉE POUR S'ENLEVER DES PLATS LATÉRAUX.

Un écart minimum de 65 cm est requis entre le haut de la plaque de cuisson et une surface combustible horizontale.

Toute hotte de cuisinière doit être installée en conformité avec les consignes du fabricant de la hotte.

Les surfaces de mobilier et de murs sur les côtés et à l'arrière de la cuisinière doivent pouvoir résister à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de mobilier de cuisine en vinyle ou en laminé sont particulièrement susceptibles à des dégâts ou des décolorations. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les dégâts causés par l'utilisation normale de la cuisinière au niveau de tout matériau qui perd son laminage ou sa coloration à des températures inférieures à 65°C au-dessus de la température ambiante de la pièce.

Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas poser des rideaux juste derrière la cuisinière.

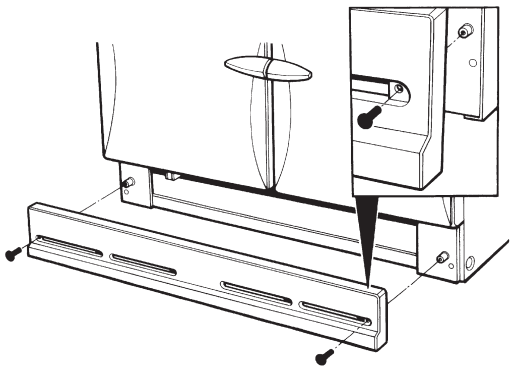
Nous recommandons de laisser un écart de 100,6 cm entre les unités pour permettre de déplacer la cuisinière. Ne bloquez pas définitivement la cuisinière en place : il faut qu'il soit possible de la déplacer pour pouvoir la nettoyer et en assurer l'entretien. La cuisinière ne doit pas être posée sur un socle.

Déballage de la cuisinière

N'enlevez pas l'emballage de la cuisinière tant qu'elle ne se trouve pas immédiatement en face de l'endroit où il est prévu de l'installer (à moins que ce ne soit pour franchir une porte dans son emballage externe).

Mise à niveau

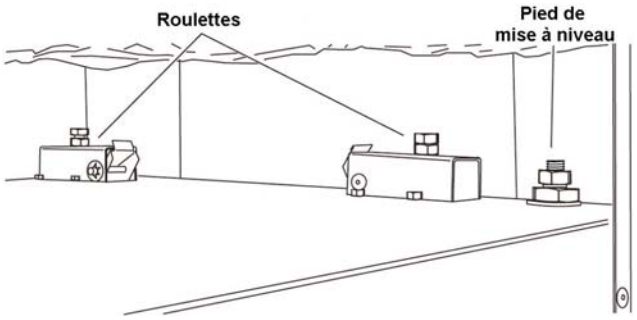
La cuisinière Masterchef est conçue pour se tenir sur une surface plane et à niveau ; il est cependant possible de remédier à quelconque défaut de niveau en ajustant les quatre roulettes de déplacement, disposées à chaque angle du socle de la cuisinière.
Il faut enlever la plinthe (deux vis) pour accéder aux vis de réglage.



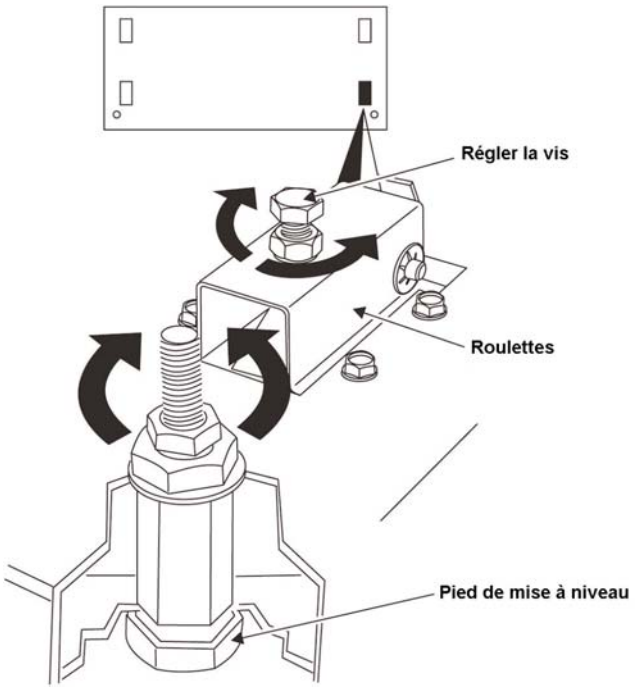
Instructions convenables pour l'entretoise arrière

L'Aga Masterchef deuxe exige de deux entretoises d'être adaptées derrière l'appareil.

Enlevez une vis et les entretoises de difficulté fournit comme montré, une par côté.



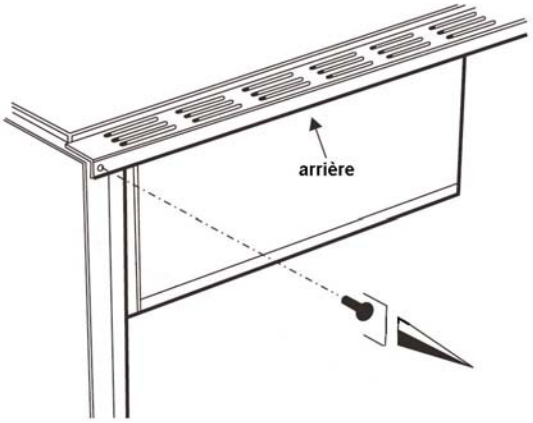
Pour surélever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour l'abaisser, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



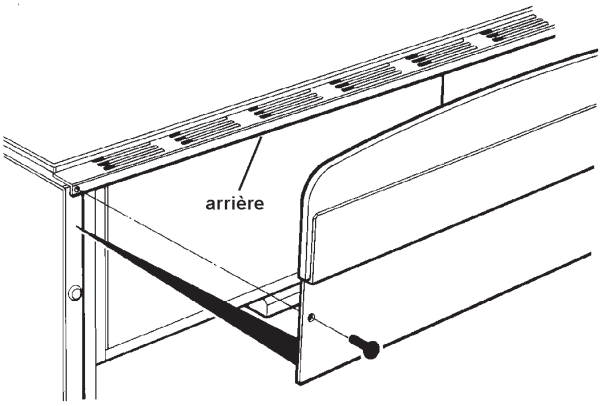
Lorsque la cuisinière est de niveau et à la bonne place, les deux pieds à l'avant de part et d'autre de la cuisinière doivent impérativement être abaissés pour entrer en contact avec le sol et soutenir la cuisinière (serrer les contre-écrous). Les deux roulettes avant doivent ensuite être relevées d'un tour au moins (dans le sens inverse de la vis de réglage) pour veiller à ce que la cuisinière soit bien bloquée en place et ne puisse pas se déplacer accidentellement.

Pose de la plaque anti-éclaboussures (optionnelle)

Pour poser la plaque anti-éclaboussures, la cuisinière doit être légèrement tirée vers l'avant pour avoir accès à l'arrière de la cuisinière.



Enlever les 2 vis, comme le montre l'illustration.

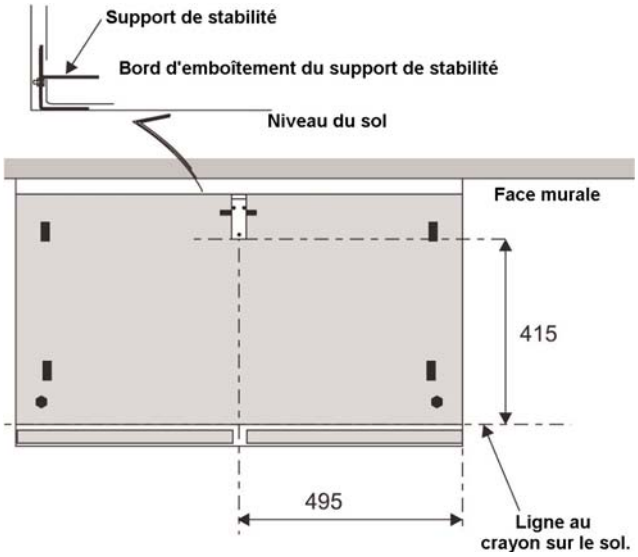


Monter la plaque anti-éclaboussures en vérifiant l'illustration.

Raccord au gaz

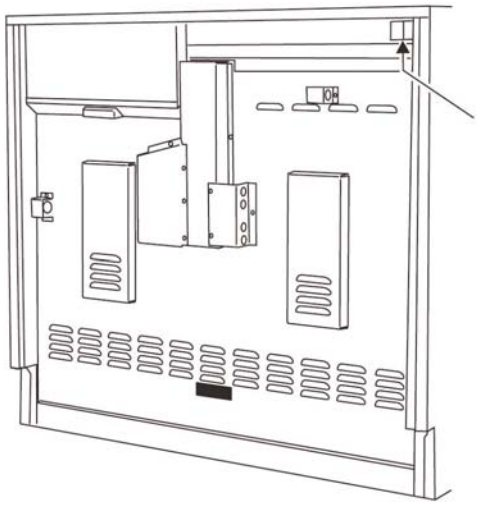
Pose d'un support de stabilité
Un support ou une chaîne de stabilité (non fournis avec la cuisinière) doivent être montés lorsque la cuisinière est raccordée à un flexible de gaz. Tout dispositif de retenue doit être maintenu à la structure du bâtiment et il faut qu'il soit possible de la défaire pour faire en sorte de pouvoir nettoyer la cuisinière et d'en assurer la maintenance.

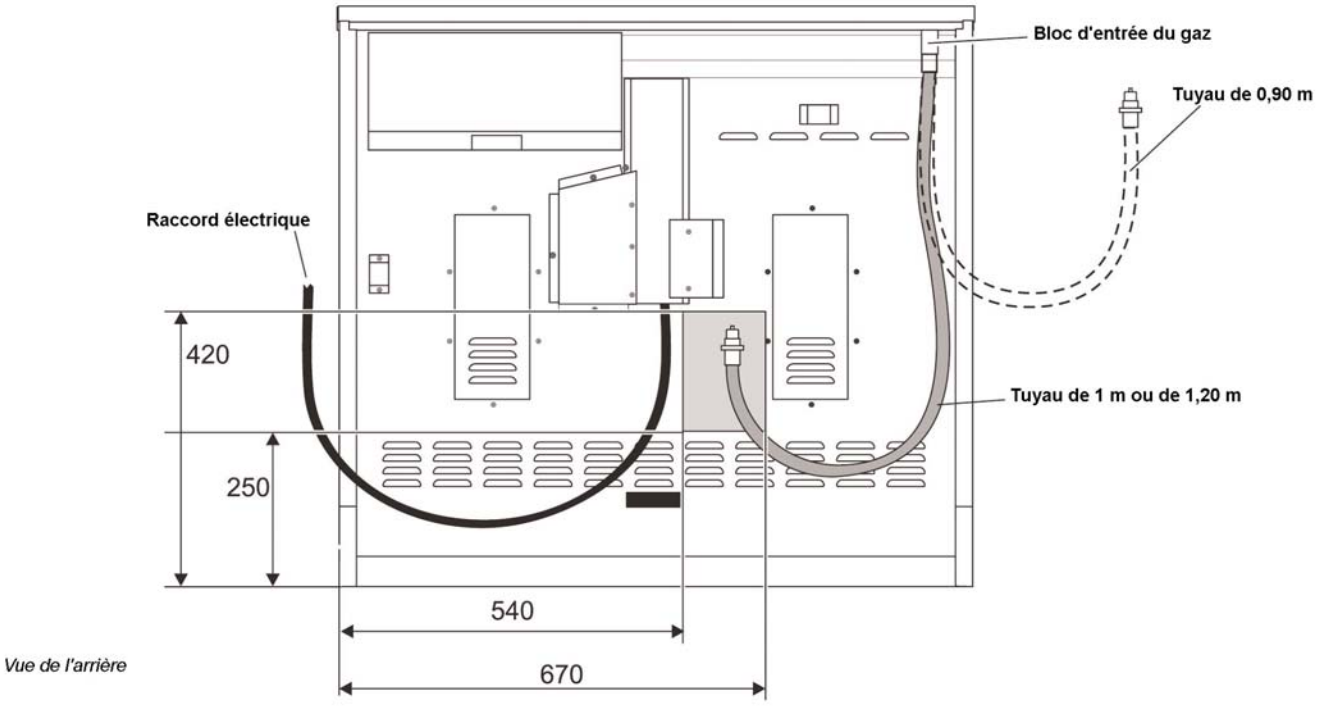
Lors de la pose d'un support de stabilité, prenez connaissance de ce mode d'emploi ainsi que du livret fourni avec le support.



a. Mettez en place la cuisinière et mettez-la à niveau.
b. Dessinez une ligne au crayon le long du bord avant du socle de la cuisinière et le long de son bord droit.
c. Enlevez la cuisinière.
d. Faites une marque à 49,5 cm à partir du côté droit de la cuisinière pour indiquer l'axe centrale pour le support.
e. Faites une marque à 41,5 cm pour repérer le bord avant du support inférieur. Fixez le support au sol.
f. Mesurez la hauteur à partir du niveau du sol jusqu'au bas de l'ouverture dans l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette dimension et montez le support de stabilité à cette hauteur (c'est-à-dire à partir du niveau du sol jusqu'au dessous de l'élément supérieur).

Raccord au gaz
L'alimentation en gaz doit se terminer par une baïonnette tournée vers le bas. Les boîtiers à l'arrière limitent la position du point d'alimentation.





Du fait qu'il est possible d'ajuster la hauteur de la cuisinière et que chaque raccord est différent, il est difficile de donner des dimensions précises. Dans l'idéal, la baïonnette de l'alimentation maison doit se trouver dans la zone en gris du diagramme. Ce tuyau doit être monté pour faire en sorte que les raccords d'entrée et de sortie soient tous les deux à la verticale, et que le tuyau pende vers le bas en "U". Un tuyau de 0,90 m doit être raccordé à partir du côté.

Pour le gaz à pétrole liquéfié, le flexible doit être capable de supporter une pression de 50 mbar, une hausse de température de 70 °C et doit porter une bande ou une étiquette rouge.

En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Vissez l'extrémité filetée du tuyau à l'orifice d'entrée de gaz située dessous le bloc de connexion, à l'arrière de la cuisinière.

Une fois le gaz raccordé, vérifiez qu'aucune fuite de gaz ne s'échappe de la cuisinière en effectuant un test de pression. Pour vérifier s'il y a des fuites de gaz, n'utilisez pas de liquide de vaisselle : il présente des risques de corrosion. Utilisez un produit spécifiquement conçu pour détecter les fuites.

Essai de pression
Il est possible de mesurer la pression du gaz au niveau du jet du brûleur de la poissonnière. Vérifiez que le courant est coupé au niveau de la cuisinière. Enlevez la tête du brûleur. Montez le manomètre sur le jet. Ouvrez l'un des autres brûleurs et allumez-le à l'aide d'une allumette. Ouvrez la commande pour le brûleur de la poissonnière et enfoncez le bouton pour laisser venir le gaz et enregistrez la pression au niveau du manomètre.

Pour les cuisinières au gaz naturel, la pression doit être de 20 mbar.

Pour le gaz à pétrole liquéfié (Propane), la pression doit être de 37 mbar.

Remontez le dessus du brûleur, en veillant à bien le remonter du bon côté sur le corps du brûleur.

Raccord électrique

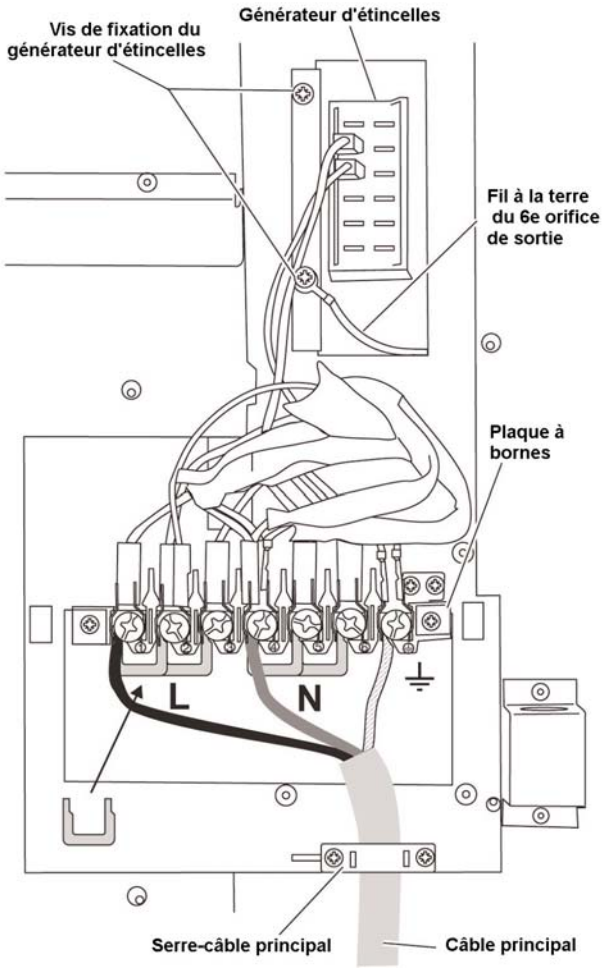
Cette cuisinière doit impérativement être installée par un électricien qualifié, pour la rendre conforme aux règlements concernés ainsi qu'aux exigences de la compagnie d'électricité locale.

ATTENTION : CETTE CUISINIERE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

NOTE : La cuisinière doit impérativement être raccordée à l'alimentation électrique correcte stipulée sur l'étiquette de tension de la cuisinière, au moyen d'une unité adaptée de commande de la cuisinière comportant un interrupteur bipolaire à séparation de contact d'au moins 3 mm entre chaque pôle. Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise de courant domestique ordinaire.

La charge électrique totale de la cuisinière est d'environ 8,8 kW. La taille du câble employé doit être adaptée pour ce genre de charge et être conforme à l'ensemble des exigences locales.

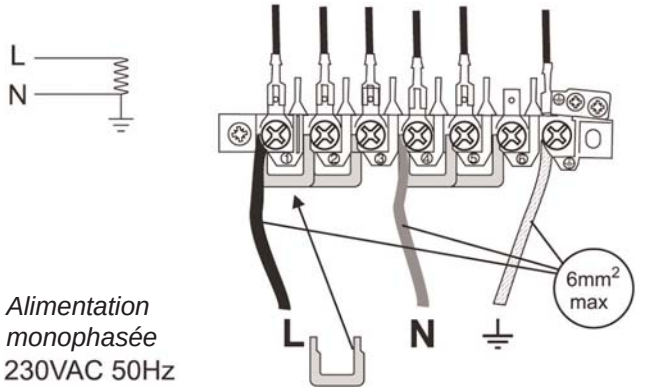
Pour accéder à la borne du secteur, l faut enlever le boîtier de la borne électrique au niveau du panneau arrière.



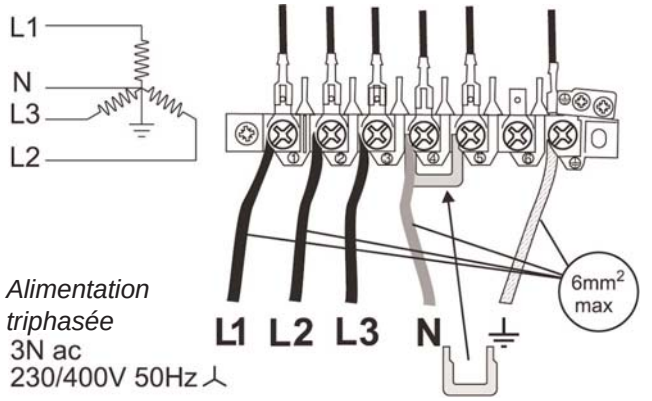
Raccordez le câble principal aux bornes qui conviennent à votre type d'alimentation électrique.

ENTRETIEN - ATTENTION

Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.



Alimentation monophasée
230VAC 50Hz



Alimentation triphasée
3N ac
230/400V 50Hz

Vérifiez que les liaisons sont montées correctement et que les vis des bornes sont biens serrées. Tenez en place le câble principal au moyen du serre-câble.

Disjoncteurs de fuite à la terre opérés par le courant
Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif de courant résiduel sensible à 30 mA, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils ménagers peut parfois faire sauter le disjoncteur. Dans ce cas, il faut peut-être protéger le circuit de la cuisinière en le dotant d'un dispositif de 100 mA. Ces travaux doivent être effectués par un électricien qualifié.

Plaque de cuisson

Vérifiez chaque brûleur à tour de rôle. La cuisinière est dotée d'un dispositif de sécurité de la flamme qui coupe l'alimentation en gaz vers le brûleur au cas où la flamme s'éteint. Elle comporte en outre un système d'allumage par étincelle qui se met en route lorsque le bouton est enfoncé.

Pour chaque brûleur, enfoncez le bouton et tournez-le vers le symbole de la grande flamme (●).

L'allumeur produit une étincelle et allume automatiquement le gaz. Maintenez pendant quelques secondes le bouton enfoncé pour faire arriver le gaz jusqu'au brûleur.

Si le brûleur s'éteint quand de relâcher le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'est pas activé. Tournez la commande sur la position arrêt et attendez une minute puis réessayez, cette fois-ci en maintenant enfoncé le bouton de commande un peu plus longtemps.

Grill

Ouvrez la porte du foyer à grill. Tournez le bouton de commande du grill et vérifiez que le grill se met à chauffer.

Vérification du four

Allumez les fours et vérifiez qu'ils se mettent à chauffer. Éteignez les fours.

Pose de la plinthe

Enlevez les deux vis le long du bord inférieur de la cuisinière. Maintenant la plinthe en place et remettez les deux vis.

Entretien assuré par le client

Veuillez informer l'utilisateur de la façon de se servir de la cuisinière et remettez-lui les présentes consignes.

Merci.

ENTRETIEN - ATTENTION
Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

Entretien

Pour effectuer une opération d'entretien ou du remplacement de composants transportant du gaz, débranchez l'arrivée en gaz alimentant la cuisinière avant de commencer.

Vérifiez qu'aucune fuite de gaz ne s'échappe de la cuisinière une fois l'entretien terminé. Pour vérifier s'il y a des fuites de gaz, n'utilisez pas de liquide de vaisselle : il présente des risques de corrosion. Utilisez un produit fabriqué spécifiquement pour détecter des fuites.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR DÉTECTER D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ.

N'utilisez pas de commande de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Coupez le courant avant de commencer l'entretien, surtout avant la dépose des éléments suivants, quels qu'ils soient : tableau de commande, panneaux latéraux, plateau de la plaque de cuisson ou tous composants électriques ou couvercles.

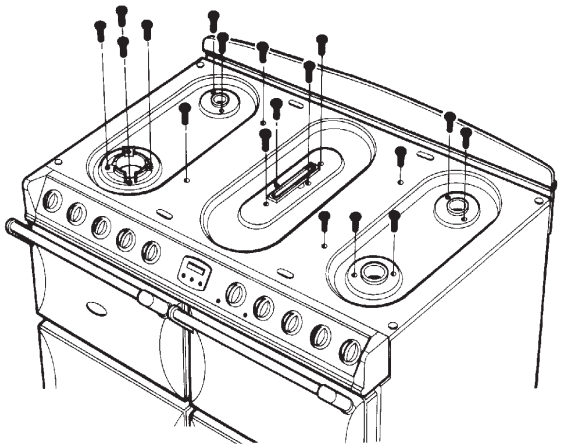
Avant de rebrancher le courant, vérifiez que le raccordement électrique de la cuisinière ne pose pas de danger.

NOTE : Toute référence au four droit et au four gauche s'applique lorsqu'ils sont observés du devant.

AVANT D'EFFECTUER L'ENTRETIEN DE COMPOSANTS PORTANT DU GAZ, COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ.

A. Retrait de la plaque de cuisson

1. Isolez la plaque de son alimentation électrique.
2. Enlevez les porte-casseroles et les chapeaux des brûleurs (voir Fig.20).
3. Enlevez les vis de fixation du brûleur (14) et les vis de fixation de la plaque de cuisson (4).
4. Enlevez la plaque de cuisson, en faisant attention à ne pas toucher les électrodes du brûleur.
5. Remontez en sens inverse.

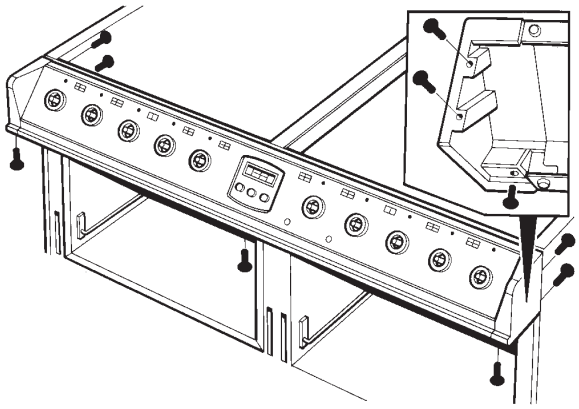


B. Retrait des panneaux latéraux

1. Coupez le courant.
2. Abaissez les roulettes avant, voir la section "ROULETTES" du mode d'emploi.
   NOTE : Il peut s'avérer nécessaire de débrancher le raccord flexible du gaz pour pouvoir retirer une cuisinière qui se trouverait entourée d'armoires de cuisine.
3. Enlevez les vis de fixation et dégagez le panneau latéral.
4. Remontez dans le sens inverse.

C. Retrait du tableau de commande

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON ".
3. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX ".
4. Enlevez les boutons de commande.
5. Enlevez les vis de fixation du tableau de commande (voir figure ci-dessous). Au moment d'enlever les vis, soutenez la pièce coulée pour l'empêcher de tomber. NOTE : Au moment d'enlever le tableau de commande du panneau avant, commencez par débrancher les voyants et les câbles de la minuterie. Pour débrancher les voyants, tenez les câbles au niveau de leur entrée dans le voyant, tournez-les et tirez dessus : vous pourrez ainsi extraire le voyant.



D. Retrait des robinets de gaz/des interrupteurs d'allumage

1. Coupez le courant.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique " RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON ".
3. Suivez les consignes indiquées à la rubrique " RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX ".
4. Défaites la conduite de gaz du brûleur au niveau du robinet (écrous de 15 mm).
5. Enlevez les deux vis qui tiennent en place le robinet et la jonction de gaz.
6. Dégagez le robinet de gaz de l'ensemble de la jonction du gaz, en prenant soin de ne pas tirer sur les câbles de l'interrupteur d'allumage.
7. Déconnectez les câbles électriques d'allumage et dégagez le collier d'activation de l'interrupteur au niveau de la tige du robinet.
8. Remontez dans le sens inverse.

NOTE : Remplacez à chaque fois joint torique d'étanchéité par un joint neuf et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

ENTRETIEN - ATTENTION

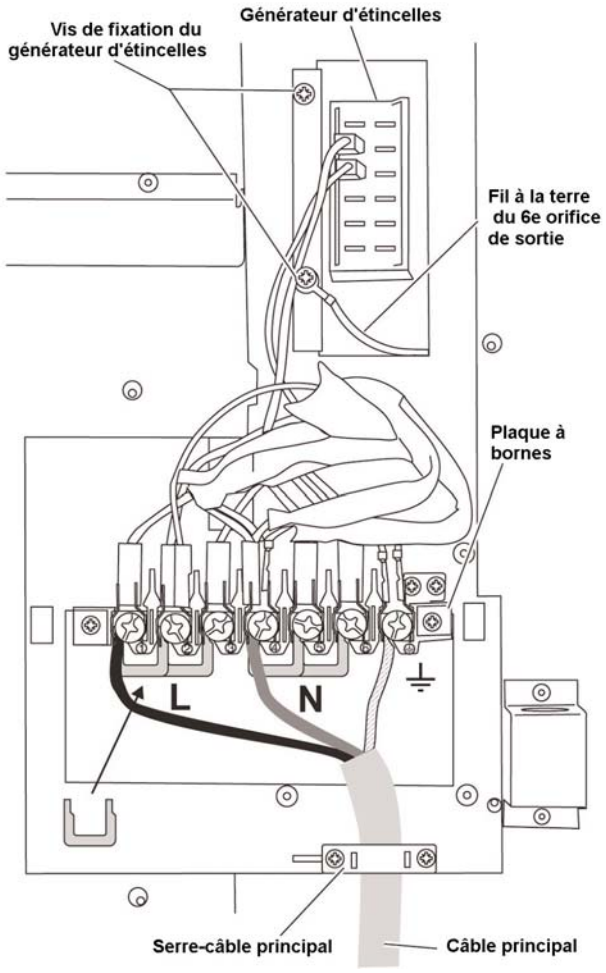
Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

E. Retrait du régulateur du grill/de l'interrupteur de la lumière

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DU TABLEAU DE COMMANDE."
3. Enlevez les deux vis tenant en place la commande au panneau de support de la commande.
4. Enlevez la commande et les câbles en prenant soin de ne pas tirer sur les câbles.
5. Débranchez les câbles de la commande.
   NOTE : Prenez soin d'identifier les terminaisons.
6. Remontez en sens inverse.

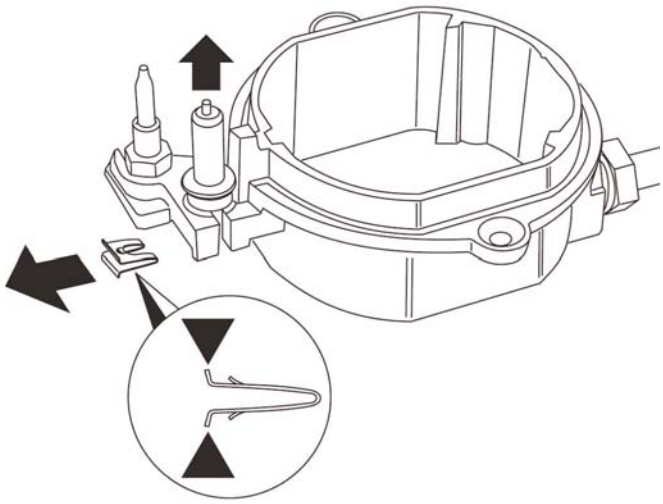
F. Retrait du thermostat du four

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DU RÉGULATEUR DU GRIL".
3. Enlevez les (10) vis du panneau arrière.
4. Enlevez le bulbe thermostatique et le tube capillaire par l'arrière de la cuisinière ; notez bien l'emplacement correct du tube capillaire.
5. Remontez en sens inverse.



G. Retrait du générateur d'étincelle

1. Coupez le courant.
2. Abaissez les roulettes avant (voir la rubrique " ROULETTES " du mode d'emploi) et tirez vers l'avant la cuisinière pour pouvoir accéder au dos de la cuisinière.
   ATTENTION : NE TIREZ PAS EXCESSIVEMENT SUR LE FLEXIBLE DU GAZ. Débranchez au besoin.
3. Enlevez le couvercle d'entrée du câble principal, 8 vis.
4. Débranchez les câbles électriques reliés au générateur.
5. Desserrez les deux vis qui tiennent en place le générateur au cadre de la cuisinière, et retirez le générateur suffisamment pour débrancher les fils de l'électrode.
6. Remontez en suivant le sens inverse.



H. Retrait des électrodes

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DU GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLE". Débranchez le câble de l'électrode concernée.
3. Procédez de la même façon qu'à la rubrique " RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON ".
4. Retirez l'attache fixant l'électrode au brûleur et enlevez le câble et l'électrode (Voir Fig. ci-dessous).
5. Remontez en sens inverse.

I. Retrait de l'élément du grill

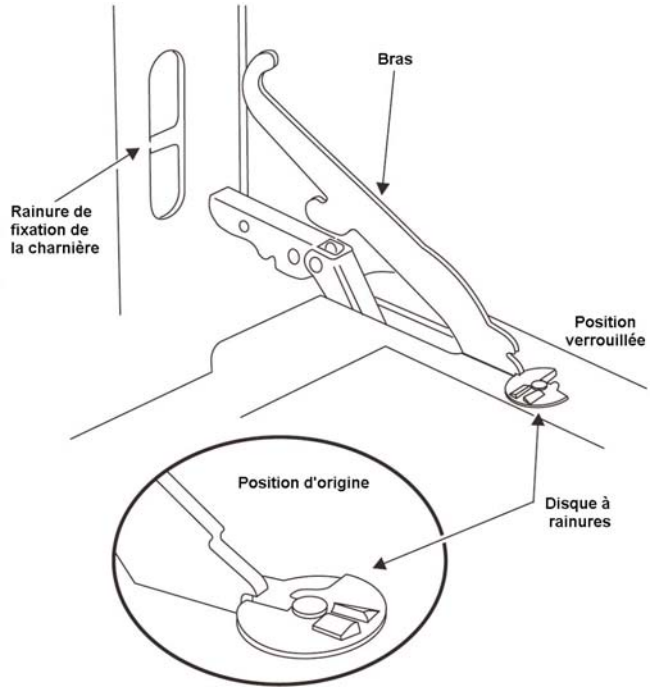
1. Coupez le courant.
2. Enlevez les deux vis qui tiennent en place le bandeau du grill et enlevez le grill.
3. Enlevez les deux vis qui tiennent en place l'élément du grill fixant le support au foyer du grill et laissez l'élément et le support se rabattre à partir de l'arrière.
4. Il est alors possible de dégager l'élément du support pour avoir accès aux bornes électriques suitées à l'arrière.
5. Déconnectez les bornes, en prenant note de leur séquence de terminaison et leur acheminement pour éviter de coincer des câbles lors du remontage.
6. Remontez en sens inverse

ENTRETIEN - ATTENTION

Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

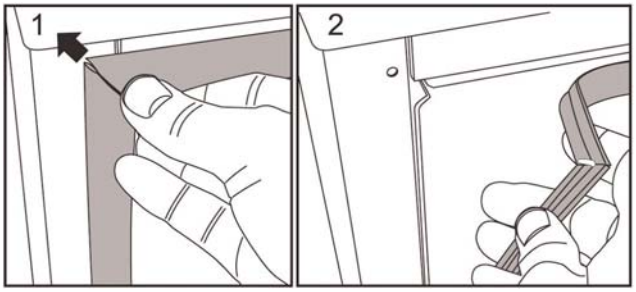
J. Pour Enlever Les Portes Supérieures

1. Ouvrez la porte à fond.
2. Faites tourner le disque de blocage de la charnière sur 90° dans le sens des aiguilles d'une montre, au niveau des deux charnières de la porte, pour verrouiller la porte en place.
3. Fermez la porte en faisant bien attention et lorsqu'elle est à peu près fermée de moitié, les charnières se dégagent d'elles-mêmes du cadre de la cuisinière.
4. Remontez en sens inverse.



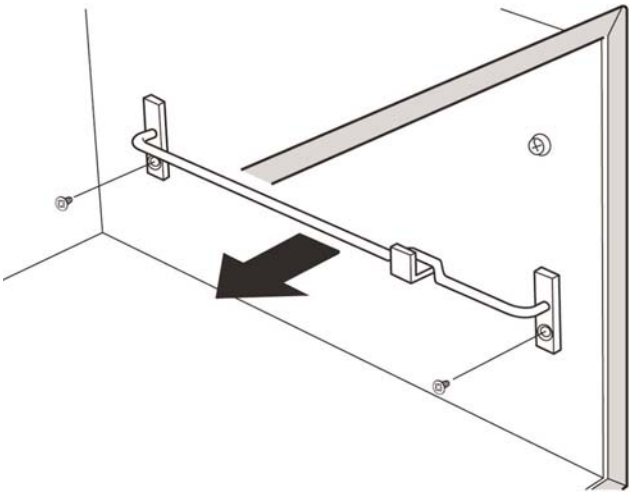
K. Retrait du joint de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par de petits crochets situés sur la face arrière. Dans l'angle, tirez sur le joint de manière diagonale par rapport au centre de la porte jusqu'à ce que le crochet se défasse.
2. Passez au crochet suivant puis défaites-le de la même manière, et ainsi de suite. Forcez si les crochets ne bougent pas, comme de toute façon le joint sera changé.
3. Accrochez le joint neuf dans l'un des trous angulaires de la porte et continuez sur tout le pourtour de l'ouverture de la porte, cliquant chaque crochet à tour de rôle.



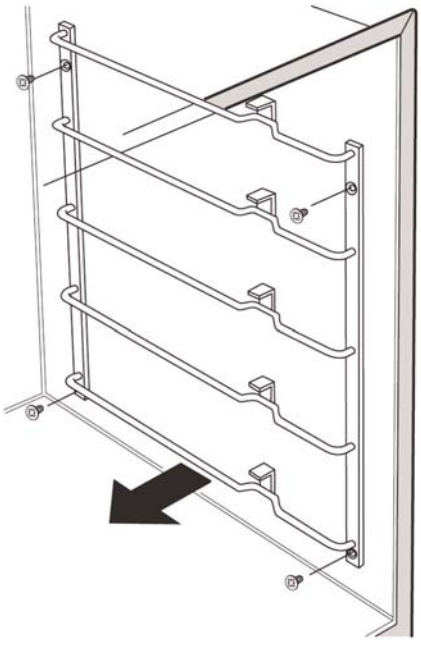
L. Retrait des revêtements du four du haut/du grill

1. Procédez de la même façon qu'à la rubrique "RETRAIT DES PORTES".
2. Enlevez le joint de la porte (four supérieur seulement) en le décrochant du cadre avant dans chacun des coins.
3. Enlevez les glissières de clayette de droite et de gauche (2 vis par glissières). Il est alors possible d'extraire les revêtements cavité intérieure. Enlevez également les 4 vis de fixation du haut.



M. Retrait des revêtements du four inférieur

1. Procédez de la même façon qu'à la rubrique "RETRAIT DES PORTES".
2. Enlevez le joint de la porte en le décrochant dans chaque angle.
3. Enlevez les vis qui tiennent en place les glissières des clayettes (2 vis de part et d'autre).
4. Enlevez les 4 vis du revêtement arrière.
5. Enlevez les supports de fixation du revêtement arrière (2 vis de part et d'autre).
6. Tout en soutenant le revêtement du plafond, enlevez les revêtements latéraux et le revêtement du plafond.
7. Remontez en sens inverse.



ENTRETIEN - ATTENTION

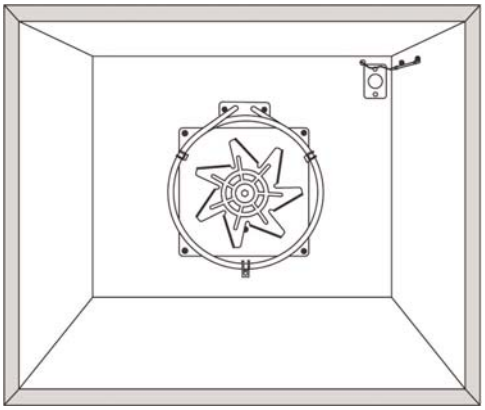
Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

N. Retrait des éléments (four du haut)

1. Coupez le courant.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique " RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR DU HAUT ".
3. Enlevez le socle du four pour accéder à l'élément du four.
4. Enlevez la vis qui tient en place l'élément au châssis.
5. Enlevez délicatement l'élément du châssis, pour pouvoir débrancher les bornes électriques, en veillant à ne pas faire tomber les câbles à l'arrière de la cuisinière.

O. Retrait de l'élément du four à chaleur tournante

1. Coupez le courant.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique " RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR DU HAUT ".



3. Enlevez les 3 vis qui tiennent l'élément en place sur le cadre et enlevez l'élément en faisant bien attention jusqu'à ce qu'il soit possible d'accéder aux bornes électriques.
4. Débranchez les bornes en veillant à ce que le câble ne tombe pas à l'arrière de la cuisinière.
5. Remontez dans le sens inverse.

P. Retrait du ventilateur du four

1. Coupez le courant.
2. Suivez les consignes indiquées à la rubrique " RETRAIT DE L'ÉLÉMENT DU FOUR ".
3. Enlevez les 4 vis de fixation qui tiennent en place l'unité du ventilateur sur le cadre.
4. Dégagez suffisamment le ventilateur pour accéder aux bornes électriques du moteur et débranchez les câbles.
5. Enlevez la pale du ventilateur.
   NOTE : Les écrous de fixation de la pale du ventilateur sont à filetage à gauche.
6. Dégagez le moteur des vis de la plaque de fixation.
7. Remontez dans le sens inverse.

Q. Retrait des contre-portes/poignées de porte/vitre de la porte

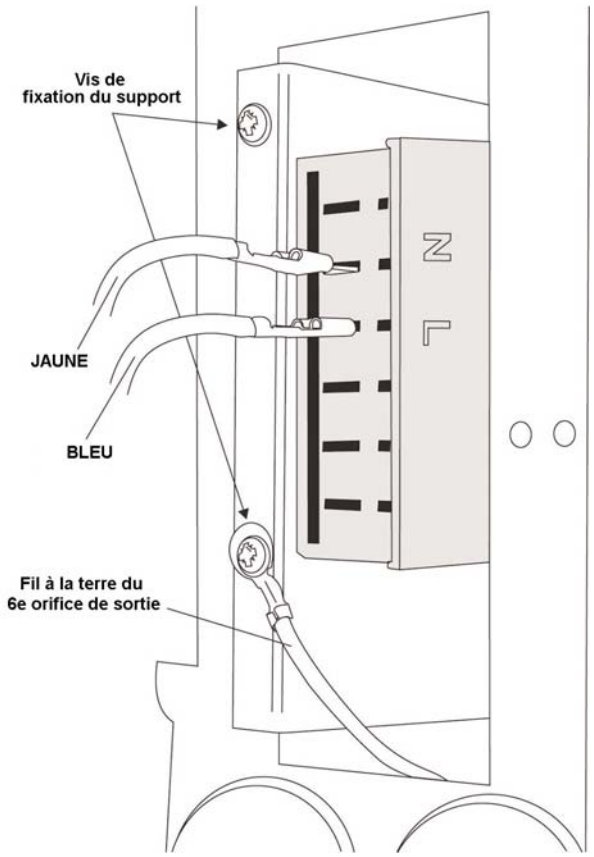
1. Procédez de la même façon qu'à la rubrique "RETRAIT DES PORTES".
2. Enlevez les vis de fixation des revêtements (4 vis sur la porte du four du haut, 6 vis sur la porte du four inférieur).
3. Il est alors possible d'avoir accès aux vis de fixation des charnières, de la vitre de la porte et de la poignée.
4. Remontez dans le sens inverse.

R. Retrait de la lampe du four

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même façon qu'à la rubrique "RETRAIT DES REVÊTEMENTS DU FOUR DU HAUT /DU grill".
3. Enlevez le joint de la porte au besoin, en le décrochant dans les quatre angles.
4. Enlevez le panneau du bas pour accéder aux bornes électriques de la lampe et débranchez les câbles.
5. Enlevez l'objectif de la lampe.
6. Le corps de la lampe peut alors être retiré en appuyant sur les quatre languettes de fixation situées au niveau du corps de la lampe.
7. Remontez dans le sens inverse.

S. Retrait du générateur d'étincelles

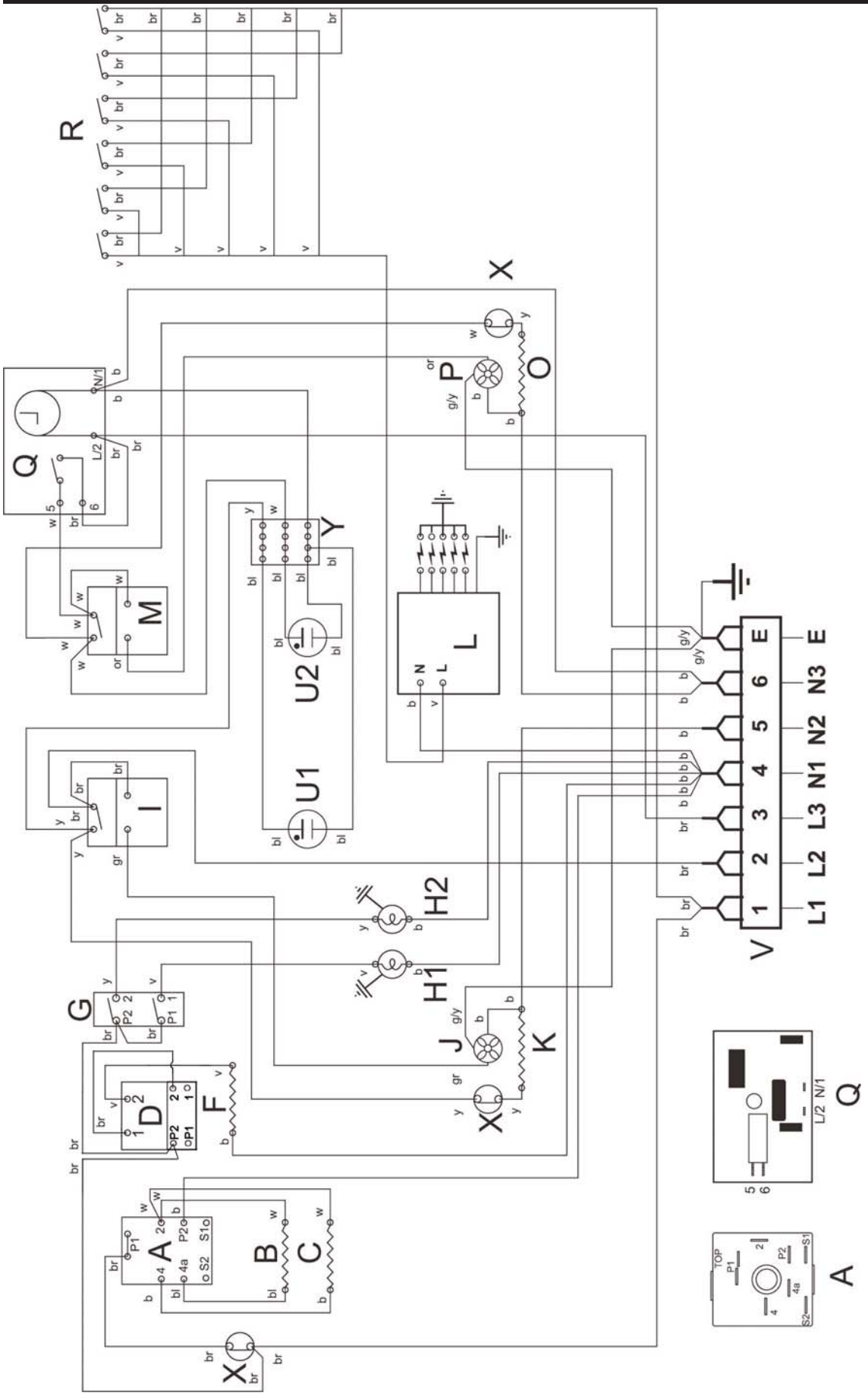
1. Coupez le courant.
2. Abaissez les roulettes avant (voir la rubrique " ROULETTES " du mode d'emploi) et tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au dos de la cuisinière.
   ATTENTION : NE TIREZ PAS EXCESSIVEMENT SUR LE FLEXIBLE DU GAZ. Débranchez au besoin.
3. Enlevez le couvercle d'entrée du câble principal, 8 vis.
4. Débranchez les câbles électriques reliés au générateur.
5. Desserrez les deux vis qui tiennent en place le support de fixation du générateur au cadre de la cuisinière, et retirez suffisamment le générateur pour débrancher les fils des électrodes.
7. Remontez en suivant le sens inverse.



ENTRETIEN - ATTENTION

Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

Schéma de connexions



ENTRETIEN - ATTENTION

Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

A	Régulateur d'énergie du grill	Colour Code	
B	Élément du grill externe	b	Bleu
C	Élément du grill interne	bl	Noir
D	Thermostat du four à mijoter	br	Marron
F	Élément du four à mijoter	gr	Gris
G	Interrupteurs de lampe du four	g/y	Vert/Jaune
H1	Lampe du four droit	or	Orange
H2	Lampe du four gauche	v	Violet
M	Thermostat du four gauche	w	Blanc
O	Élément du four gauche	y	Jaune
P	Ventilateur du four gauche		
I	Thermostat du four droit		
J	Ventilateur du four droit		
K	Élément du four droit		
Q	Horloge		
R	Interrupteurs d'allumage		
S	Générateur d'étincelles		
T	Borne		
U1	Voyant du four droit		
U2	Voyant du four gauche		
Y	Borne du secteur		
X	Coupure		

ENTRETIEN - ATTENTION

Débranchez le courant et le gaz avant de procéder à l'entretien. Vérifiez que la cuisinière est sûre une fois que vous avez terminé.

Fiche technique

INSTALLATEUR : Veuillez remettre ces consignes à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE : Derrière le panneau de la plinthe. Une fiche répétant le numéro de série se trouve sous l'ouverture du four droit.

Pays de destination : FR

Gaz		Électrique
Gaz Natural	20/25mbar	220 - 240V 50Hz

(Voir la plaque signalétique de la cuisinière pour obtenir les pressions d'essai).

Dimensions

Hauteur hors-tout	Minimum 91,5 cm	Maximum 94 cm
Largeur hors tout	1 m (voir "Emplacement de la cuisinière")	
Profondeur hors tout, poignées comprises	66 cm	
Profondeur hors tout, poignées exclues	60 cm	
Espace de fixation	Voir "Emplacement de la cuisinière"	
Espace minimum au-dessus de la plaque de cuisson.	80 cm	

Raccords

Gaz	Électrique
Rp ½ au côté arrière droit	220 - 240V 50Hz

Caractéristiques nominales FR

	Gaz Naturel - G20/G25 (I_{2E+})			Gaz Naturel - G25 (I_{2L})		
Plaque de cuisson	Entrée	Injecteur	Dérivation	Entrée	Injecteur	Dérivation
Wok avant gauche	3,5 kW	130	96	3,2 kW	95	57
Brûleur rapide avant droit	3,0 kW	116	54	2,75 kW	85	40
Brûleur arrière semi-rapide	1,75 kW	097	39	1,6 kW	65	32
Brûleur central de la poissonnière	2,6 kW	108	70	2,4 kW	80	47

G20 = 20 mbar G25 = 25 mbar

Entrées du brûleur de gaz basées sur la valeur calorifique brute.

Fours à chaleur tournante	**Convection à air forcé**
	2,5 kW
Classe d'efficacité énergétique sur une échelle de A (la plus efficace) à G (la moins efficace)	B
Consommation énergétique basée sur une charge standard	1,05 kWh
Volume utilisable (litres)	49
Taille	moyenne
Durée pour cuire une charge standard	50 minutes
Superficie de la grille	720cm^2

Grill	2,5kW
Four à mijoter	1,2kW

Charge électrique totale maximum à 230 V = 8,5 kW (total approximatif y compris lampes de four, etc).

Fiche technique

INSTALLATEUR : Veuillez remettre ces consignes à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE : Derrière le panneau de la plinthe. Une fiche répétant le numéro de série se trouve sous l'ouverture du four droit.

Pays de destination : FR

Gaz		Électrique
Propane	37mbar	220 - 240V 50Hz
Butane	28-30mbar	

(Voir la plaque signalétique de la cuisinière pour obtenir les pressions d'essai).

Dimensions

Hauteur hors-tout	Minimum 91,5 cm	Maximum 94 cm
Largeur hors tout	1 m (voir "Emplacement de la cuisinière")	
Profondeur hors tout, poignées comprises	66cm	
Profondeur hors tout, poignées exclues	60cm	
Espace de fixation	Voir "Emplacement de la cuisinière"	
Espace minimum au-dessus de la plaque de cuisson.	80cm	

Raccords

Gaz	Électrique
Rp ½ au côté arrière droit	220 - 240V 50Hz

Caractéristiques nominales FR

	LP Gaz		
Plaque de cuisson	Entrée	Injecteur	Dérivation
Wok avant gauche	3,5 kW (250 g/h)	95	57
Brûleur rapide avant droit	3,0 kW (214 g/h)	85	40
Brûleur arrière semi-rapide	1,75 kW (125g/h)	65	32
Brûleur central de la poissonnière	2,6 kW (186g/h)	80	47

I_{3+} G30 = 28 - 30 mbar G31 = 37 mbar $I_{3B/P}$ = 28-30/30 mbar

Entrées du brûleur de gaz basées sur la valeur calorifique brute.

Fours à chaleur tournante	**Convection à air forcé**
	2,5 kW
Classe d'efficacité énergétique sur une échelle de A (la plus efficace) à G (la moins efficace)	B
Consommation énergétique basée sur une charge standard	1,05 kWh
Volume utilisable (litres)	49
Taille	moyenne
Durée pour cuire une charge standard	50 minutes
Superficie de la grille	720cm^2

Grill	2,5kW
Four à mijoter	1,2kW

Charge électrique totale maximum à 230 V = 8,5 kW (total approximatif y compris lampes de four, etc).

Pour obtenir de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre distributeur/revendeur local.

Aga a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.

Fabriqué par
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com